ARRETE DU 2 OCTOBRE 1997

(J.O. du 08-11-1997)
NOR: ECOC9700107A

relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

modifié par:
1 A. du 23-07-1998 (J.O. du 01-08-1998)
2 A. du 15-09-1998 (J.O. du 23-09-1998)
3 A. du 22-09-1999 (J.O. du 26-11-1999)
4 A. du 13-07-2000 (J.O. du 18-08-2000)
5 A. du 19-02-2001 (J.O. du 15-03-2001)
6 A. du 02-05-2001 (J.O. du 17-06-2001)
7 A. du 31-07-2001 (J.O. du 12-09-2001)
8 A. du 09-10-2001 (J.O. du 11-11-2001)
9 A. du 15-03-2002 (J.O. du 07-04-2002)
10 A. du 02-07-2003 (J.O. du 26-07-2003)
11 A. du 19-12-2003 (J.O. du 06-01-2004)
12 A. du 21-07-2004 (J.O. du 15-08-2004)
13 A. du 30-09-2004 (J.O. du 28-10-2004)
14 A. du 18-09-2006 (J.O. du 02-01-2007)
15 A. du 02-01-2007 (J.O. du 20-03-2007)([1])
16 A. du 25-02-2008 (J.O. du 06-03-2008, rectif. du 17-05-2008)
17 A. du 13-07-2009 (J.O. du 17-07-2009)
18 A. du 26-08-2009 (J.O. du 18-10-2009)
19 A. du 26-04-2010 (J.O. du 06-05-2010)
20 A. du 11-01-2011 (J.O. du 19-01-2011)
21 A. du 25-03-2011 (J.O. du 07-04-2011)
22 A. du 29-08-2011 (J.O. du 08-09-2011)

*[**ATTENTION !…** : Ce texte comporte plusieurs annexes ; pour les consulter, reportez-vous au tableau de la page 7 et cliquez dans la case correspondante.]*

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé, le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu la directive 94/35/CE du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 94/36/CE du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 95/2/CE du 20 février 1995 concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants;

Vu la directive 95/31/CE du 5 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 95/45/CE du 26 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 96/77/CE du 2 décembre 1996 établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants;

Vu la directive 96/83/CE du 19 décembre 1996 modifiant la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 96/85/CE du 19 décembre 1996 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, notamment son article 2;

([1]) L'article 2 de l'A. *15* précise : "Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 15 août 2008 non conformes aux dispositions du présent arrêté mais conformes aux dispositions en vigueur avant publication du présent arrêté peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks."

Vu l'arrêté du 20 juillet 1977 modifié relatif à l'application du décret du 24 janvier 1975 sur les produits diététiques et de régime;

Vu l'arrêté du 20 juillet 1979 relatif aux conditions de délivrance et d'étiquetage des nitrites métalliques, du sel nitrité sodique et de la solution de phosphate de potassium nitritée;

Vu l'arrêté du 4 août 1986 modifié relatif à l'emploi des substances d'addition dans la fabrication des aliments destinés à une alimentation particulière;

Vu l'arrêté du 18 août 1987 relatif à l'emploi de certains agents de démoulage présentés en aérosol;

Vu l'arrêté du 5 septembre 1989 modifié relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine;

Vu l'arrêté du 14 octobre 1991 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine;

Vu l'arrêté du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale,

Arrêtent :

Article 1er - Le présent arrêté s'applique aux additifs alimentaires, employés ou destinés à être employés dans la fabrication de denrées alimentaires.

Les colorants font l'objet du titre Ier du présent arrêté et des annexes I, IV et VI-A.

Les édulcorants font l'objet du titre II du présent arrêté et des annexes II, IV et VI-B.

Les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants font l'objet du titre III du présent arrêté et des annexes III, IV et V et VI-C.

Ces titres et les annexes récapitulent l'ensemble des additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans la fabrication de denrées alimentaires, définissent leurs conditions d'emploi et les critères de pureté qui leur sont applicables.

*1 **Article 1er *bis*.** - Par dérogation aux dispositions du présent arrêté, l'addition des additifs mentionnés à l'article 1er est interdite dans les produits suivants :

- pain de tradition française;
- conserves de truffes de tradition française;
- conserves d'escargots de tradition française;
- conserves de confit d'oie et de canard de tradition française. 1*

TITRE IER

COLORANTS DESTINÉS À ETRE EMPLOYÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 2 - Au sens du présent arrêté, on entend par « colorants » des additifs qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.

Sont notamment des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matériaux de base naturels par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants aromatiques, sapides ou nutritifs.

Toutefois, les substances indiquées ci-après ne sont pas des colorants aux fins du présent arrêté:

- les denrées alimentaires éventuellement concentrées ou séchées, notamment les épices comme le paprika, le curcuma et le safran, ainsi que les arômes, entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire;
- les colorants utilisés pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes de fromage et les boyaux de charcuterie.

Article 3 - 1. Seules les substances énumérées à l'annexe I-A du présent arrêté et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-A peuvent être utilisées comme colorants dans les denrées alimentaires.

2. Les colorants ne peuvent être utilisés que dans les denrées énumérées aux annexes I-C, I-D et I-E, et dans les conditions qui y sont spécifiées ; les colorants peuvent être utilisés dans ces mêmes denrées alimentaires lorsqu'elles sont destinées à des usages particuliers, conformément au décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière.

3. Il ne peut être employé de colorants dans les denrées alimentaires énumérées à l'annexe I-B, sauf lorsque cela est spécifiquement prévu par les dispositions des annexes I-C, I-D ou I-E.

4. Les colorants autorisés uniquement pour certaines utilisations sont énumérés à l'annexe I-D.

5. Les colorants généralement autorisés dans les denrées alimentaires, ainsi que leurs conditions d'emploi, sont énumérés à l'annexe I-E.

6. Les quantités maximales indiquées dans les annexes :

- concernent les denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon les instructions du fabricant;
- désignent les quantités de principe colorant contenues dans la préparation colorante.

7. Aux fins du marquage de salubrité prévu par l'arrêté du 15 mai 1974 modifié relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande, et d'autres marquages requis pour les produits à base de viande, seuls peuvent être utilisés les colorants E 155 brun HT, E 133 bleu brillant FCF, E 129 rouge allura AC, ou encore un mélange approprié de E 133 bleu brillant FCF et de E 129 rouge allura AC.

8. Seuls les colorants énumérés à l'annexe I-A peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf ou pour leur estampillage, comme le prévoit le règlement (CEE) n° 1274/91 du 15 mai 1991 modifié établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs.

9. Seuls les colorants énumérés à l'annexe I-A, à l'exception des E123, E127, E128, E154, E160b, El6lg, E173 et E180, peuvent être vendus directement aux consommateurs.

Article 4 - Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires, la présence d'un colorant dans une denrée alimentaire est autorisée:

- dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette denrée ne figure pas à l'annexe I-B, dans la mesure où ce colorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,

ou

- si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.

TITRE II

ÉDULCORANTS DESTINÉS À ETRE EMPLOYÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 5 - Au sens du présent arrêté:

1. Les édulcorants sont des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires. Les denrées alimentaires ayant un pouvoir édulcorant ne sont pas considérées comme édulcorants.

2. Les expressions « sans sucres ajoutés » et « à valeur énergétique réduite » figurant à l'annexe II sont définies comme suit:

- « sans sucres ajoutés » signifie sans aucune adjonction de monosaccharides ou de disaccharides ni de quelque denrée que ce soit, utilisée pour son pouvoir édulcorant;
- « à valeur énergétique réduite » signifie à valeur énergétique réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire.

Article 6 - 1. Seuls les édulcorants énumérés à l'annexe II du présent arrêté et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-B peuvent être mis sur le marché en vue:

- de leur vente au consommateur final,

ou

- de leur emploi pour la fabrication de denrées alimentaires. Dans ce cas, les édulcorants ne peuvent être employés que pour la fabrication des denrées alimentaires énumérées à l'annexe II
- et aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière au sens du décret du 29 août 1991 précité, et dans les conditions qui y sont fixées.

2. Sauf dispositions particulières, l'emploi d'édulcorants est interdit dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé.

3. Les doses maximales d'emploi indiquées à l'annexe II se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon le mode d'emploi.

Article 7 - Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires, la présence d'un édulcorant dans une denrée alimentaire est autorisée :

- s'il s'agit d'une denrée alimentaire composée sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, de denrées composées diététiques destinées à un régime hypocalorique ou de denrées composées à durée de conservation prolongée, autres que celles qui sont visées à l'article 6, paragraphe 2, pour autant que cet édulcorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,

ou

- si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme au présent arrêté.

Article 8 - La dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention « édulcorant de table à base de... » suivie du ou des noms des substances édulcorantes entrant dans leur composition.

L'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame doit comporter les avertissements suivants :

- polyols: « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »
- aspartame: « contient une source de phénylalanine ».

12 - sel d'aspartame - acésulfame : « contient une source de phénylalanine ». 12 (1)

TITRE III

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTRES QUE COLORANTS ET ÉDULCORANTS DESTINÉS À ETRE EMPLOYÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 9 - Au sens du présent arrêté, on entend par:

a) "Conservateurs" les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes;

b) "Antioxygènes" les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur;

c) *15 "supports", y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire ou un arôme sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation ; 15*

d) "Acidifiants" les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide;

e) "Correcteur d'acidité" les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire;

f) "Anti-agglomérants" les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules;

g) "Antimoussants" les substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse;

h) "Agents de charge" les substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique;

i) "Emulsiflants" les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau;

j) "Sels de fonte" les substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants;

k) "Affermissants" les substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel;

1) "Exhausteurs de goût" les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire;

m) "Agents moussants" les substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide;

n) "Gélifiants" les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel;

o) "Agents d'enrobage" (y compris les agents de glisse) les substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice;

p) "Humectants" les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux;

q) "Amidons modifiés" les substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis;

r) "Gaz d'emballage" les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant;

s) "Propulseurs" les gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant;

t) "Poudre à lever" les substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte;

(1) *N.D.L.E. : L'article 6 de l'arrêté *12* précise que les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 27 janvier 2006 conformes aux dispositions en vigueur avant cette date, mais non conformes aux dispositions du troisième tiret de l'article 8 du présent arrêté peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.*

u) “Séquestrants” les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques;
v) [*12] "stabilisants", les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués. [12*]
w) “Epaississants” les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité;
x) “Agents de traitement de la farine” les substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

Article 10 - Au sens du présent arrêté, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:
a) Les substances employées dans le traitement de l’eau potable dans les conditions prévues par le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l’exclusion des eaux minérales naturelles;
b) Les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d’agrumes, ou d’un mélange des deux, par l’action d’un acide dilué suivie d’une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium (“pectine liquide”);
c) Les bases de gommes à mâcher;
d) La dextrine blanche ou jaune, l’amidon torréfié ou dextrinisé, l’amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l’amidon blanchi. l’amidon physiquement modifié et l’amidon traité au moyen d’enzymes amylolytiques ;
e) Le chlorure d’ammonium;
f) Le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l’albumine du lait et le gluten;
g) Les acides aminés et leurs sels autres que l’acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels et qui n’ont pas de fonction d’additifs;
h) Les caséinates et la caséine;
i) L’inuline.

Article 11 - 1. Seules les substances énumérées aux annexes III-A, C, D, IV et V et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-C peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l’article 9.
2. L’utilisation des additifs alimentaires énumérés à l’annexe III-A est autorisée dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l’article 9, à l’exception des denrées alimentaires mentionnées à l’annexe III-B, selon le principe *quantum satis*.
3. Sauf dispositions spécifiques contraires, le paragraphe 2 ne s’applique pas :
[*3] *a)* :
- aux denrées alimentaires non transformées, telles que définies à l'article 13 du présent arrêté ;
- au miel, au sens du décret n° 76-692 du 22 juillet 1976 modifié pris en application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles en ce qui concerne le miel ;
- aux huiles et graisses d'origine animale et végétale non émulsionnées ;
- au beurre ;
- au lait (entier, écrémé et demi-écrémé), pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) et à la crème entière pasteurisée ;
- aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants non aromatisés ;
- à l'eau minérale naturelle et à l'eau de source, au sens du décret n° 89-369 du 6 juin 1989 modifié relatif aux eaux minérales naturelles, et aux eaux potables préemballées ;
- au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café ;
- au thé en feuilles non aromatisé ;
- aux sucres au sens du décret n° 77-876 du 12 juillet 1977 modifié pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne certains sucres destinés à l'alimentation humaine ;
- aux pâtes sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, conformément au décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière ;
- au babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé). [3*]

b) Aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés dans le décret du 29 août 1991 précité, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé. Ces denrées alimentaires sont soumises aux dispositions de l’annexe V;
c) Aux denrées alimentaires énumérées à l’annexe III-B, qui ne peuvent contenir que les additifs prévus dans cette annexe et les additifs prévus aux annexes III-C et III-D dans les conditions qui y sont fixées.

4. Les additifs énumérés aux annexes III-C et III-D ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans ces annexes et dans les conditions qui y sont fixées.

5. Les dispositions du titre III du présent arrêté s'appliquent également aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière au sens du décret du 29 août 1991 précité.

6. Sauf indication contraire, les doses maximales d'emploi indiquées aux annexes III, IV et V s'appliquent à la denrée telle que mise sur le marché.

Article 12 - [*12] 1 - La présence dans une denrée alimentaire d'un additif mentionné au présent titre est autorisée :

a) dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière ne figure pas au 3 de l'article 11, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée ;

b) dans une denrée alimentaire à laquelle un arôme a été ajouté, dans la mesure où l'additif est autorisé dans l'arôme conformément au présent arrêté et a été transféré par l'arôme dans la denrée alimentaire, pour autant que l'additif alimentaire n'ait pas de fonction technologique dans la denrée alimentaire finale, ou

c) si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.

2. Les dispositions du 1 ne s'appliquent pas aux préparations pour nourrissons, préparations de suite [*15] , préparations à base de céréales et aliments pour bébés [15*] au sens du décret du 29 août 1991 précité.

3. Le niveau d'additifs présents dans les arômes est limité au minimum requis pour garantir la sécurité et la qualité de ces derniers et en faciliter le stockage. En outre, la présence d'additifs dans les arômes ne doit pas induire le consommateur en erreur ni présenter un risque pour sa santé. Si la présence d'un additif dans une denrée alimentaire comme suite à l'utilisation d'un arôme, possède une fonction technologique dans la denrée alimentaire, cet additif est considéré comme un additif de la denrée alimentaire et non comme un additif de l'arôme. [12*]

TITRE IV

DISPOSITIONS GENERALES.

Article 13 - Au sens du présent arrêté, les denrées alimentaires non transformées sont celles qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état d'origine. Toutefois, elles peuvent, par exemple, avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non.

Article 14 - Seuls les additifs énumérés à l'annexe IV peuvent être utilisés comme supports ou solvants supports d'additifs, et dans les conditions fixées dans cette annexe.

Article 15 - **1.** Les dispositions de l'arrêté du 9 avril 1965 relatif à la crème sous pression sont abrogées.

2. Les dispositions suivantes de l'arrêté du 20 juillet 1977 susvisé sont abrogées:

- article 19, deuxième alinéa;
- article 22 *bis;*
- les dispositions de l'article 56 *bis* en tant qu'elles concernent les édulcorants de table.

3. Les dispositions relatives aux additifs destinés à l'alimentation humaine de l'arrêté du 20 juillet 1979 susvisé sont abrogées.

4. [*2] Les dispositions suivantes de l'arrêté du 4 août 1986 susvisé sont abrogées :

- article 4, paragraphe 1, à l'exception des dispositions relatives à l'emploi des arômes, des dispositions relatives aux substances destinées à remplacer le chlorure de sodium et des dispositions de l'alinéa 1.1.8;
- articles 4-1, 4-3 et 4-4. [2*]

5. Les dispositions de l'article 4 de l'arrêté du 18 août 1987 susvisé sont abrogées.

6. Les dispositions de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé relatives au chlorhydrate de lysozyme sont abrogées.

7. *(caduc - Cf. article 7 de l'A. *12*)*

Article 16 - *(article modificateur)*

Article 17 - Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de l'alimentation, le directeur général de la santé et le directeur général des stratégies industrielles sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 2 octobre 1997.

TABLEAU DES ANNEXES

Annexe I-A	LISTE DES COLORANTS ALIMENTAIRES AUTORISES
Annexe I-B	DENREES ALIMENTAIRES POUR LESQUELLES LES COLORANTS NE SONT PAS AUTORISES SAUF LORSQUE CELA EST SPECIFIQUEMENT PREVU PAR LES DISPOSITIONS DES ANNEXES I-C, I-D OU I-E
Annexe I-C	DENREES ALIMENTAIRES AUXQUELLES SEULS CERTAINS COLORANTS AUTORISES PEUVENT ETRE AJOUTES
Annexe I-D	COLORANTS AUTORISES UNIQUEMENT DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES
AnnexeI-E	COLORANTS AUTORISES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES AUTRES QUE CELLES ENUMEREES AUX ANNEXES I-B ET I-C
Annexe II	EDULCORANTS
Annexe III-A	ADDITIFS GENERALEMENT AUTORISES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES A L'EXCEPTION DE CELLES VISEES A L'ARTICLE 11 PARAGRAPHE 3 ET A L'ARTICLE 13
Annexe III-B	DENREES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES UN NOMBRE LIMITE D'ADDITIFS DE L'ANNEXE III-A PEUVENT ETRE UTILISES
Annexe III-C	CONSERVATEURS ET ANTIOXYGENES AUTORISES SOUS CONDITION
Annexe III-D	AUTRES ADDITIFS AUTORISES
Annexe IV	SUPPORTS ET SOLVANTS PORTEURS AUTORISES
Annexe V	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE
Annexe VI	CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES Annexe VI-A - CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES POUR LES COLORANTS Annexe VI-B - CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES POUR LES EDULCORANTS Annexe VI-C - CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES POUR LES ADDITIFS AUTRES QUE LES COLORANTS ET LES EDULCORANTS

ANNEXE I

ANNEXE I-A

LISTE DES COLORANTS ALIMENTAIRES AUTORISÉS

N.B : Les laques aluminiques préparées à partir de ces matières colorantes sont également autorisées.

N° CE	DÉNOMINATION USUELLE	NUMÉRO D'INDEX [1]
E 100	Curcumine	75300
E 101	i)Riboflavine ii)Phosphate-5'de riboflavine	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Jaune de quinoléine	47005
E 110	Jaune orange S *Sunset yellow* FCF	15985
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	75470
E 122	Azorubine, carmoisine	14720
E 123	Amarante	16185
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	16255
E 127	Erythrosine	45430
E 129	Rouge allura AC	16035
E 131	Bleu patenté V	42051
E 132	Indigotine, carmin d'indigo	73015
E 133	Bleu brillant FCF	42090

(1) Les numéros du « Colour index » sont ceux de la troisième édition de 1982, volumes 1-7, 1315. De même pour les modifications 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

N° CE	DÉNOMINATION USUELLE	NUMÉRO D'INDEX
E 140	Chlorophylles et Chlorophyllines : i) Chlorophylles ii) Chlorophyllines	75810 75815
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines i) Complexes cuivre-chlorophylles ii) Complexes cuivre-chlorophyllines	75815
E 142	Vert S	44090
E 150a	Caramel ordinaire [(2)]	
E 150b	Caramel de sulfite caustique	
E 150c	Caramel ammoniacal	
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium	
E 151	Noir brillant BN, noir PN	28440
E 153	Charbon végétal médicinal	
E 154	Brun FK	
E 155	Brun HT	20285
E 160a	Caroténoïdes i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène	 75130 40800
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	75120
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopène	
E 160e	ß-apocarotenal-8' (C 30)	40820
E 160f	Ester éthylique de l'acide ß-apocarotenique-8' (C 30)	40825
E 161b	Lutéine	

[(2)] Le terme "caramel" se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés à la coloration. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des aliments (confiserie, pâtisserie, boissons alcoolisées).

N° CE	DÉNOMINATION USUELLE	NUMÉRO D'INDEX
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Rouge de betterave, bétanine	
E 163	Anthocyanes	
E 170	Carbonate de calcium	77220
E 171	Dioxyde de titane	77891
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Argent	
E 175	Or	
E 180	Lithol-rubine BK	

ANNEXE I-B

DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LESQUELLES LES COLORANTS NE SONT PAS AUTORISÉS SAUF LORSQUE CELA EST SPÉCIFIQUEMENT PRÉVU PAR LES DISPOSITIONS DES ANNEXES I-C, I-D ou I-E

1. Denrées alimentaires non transformées

2. Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées

3. Lait entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris par procédé UHT) (non aromatisé)

4. Lait chocolaté

5. Laits fermentés (non aromatisés)

6. Laits de conserve tels que définis par le décret n°78-278 du 9 mars 1978 relatif aux laits de conserve, partiellement ou totalement déshydratés, destinés à l'alimentation humaine (non aromatisés)

7. Lait battu et babeurre (non aromatisés)

8. Crème et crème en poudre (non aromatisées)

9. Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale

10. Oeufs et produits à base d'oeufs, tels que définis par l'arrêté du 15 avril 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovoproduits.

11. Farine et autres produits de minoterie, amidons et fécules

12. Pain et produits apparentés

13. Pâtes alimentaires et gnocchis

14. Sucres, y compris tous les mono et disaccharides

15. Purée et conserves de tomate

16. Sauces à base de tomates

17. Jus et nectars de fruits, tels que définis par le décret n° 78-1109 modifié du 23 novembre 1978 relatif aux jus de fruits et certains produits similaires, et jus de légumes

18. Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés ; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés (à l'exclusion des fruits confits)

19. Confitures extra, gelées extra et crème de marrons telles que définies par le décret n° 85-872 du 14 août 1985 relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires, crèmes de pruneaux

20. Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que les produits et préparations à base de poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier

21. Produits de cacao et composants du chocolat dans les produits à base de chocolat, tels que définis dans le décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 relatif aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine

22. Café torréfié, thé, chicorée ; extraits de thé et de chicorée ; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits

23. Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices

24. Vins et autres produits tels que définis dans le règlement (CEE) n° 822/87

25. Korn, Kornbrand, boissons spiritueuses de fruits, eaux-de-vie de fruits, Ouzo, Grappa, Tsikoudia de Crète, Tsipouro de Macédoine, Tsipouro de Thessalie, Tsipouro de Tyrnavos, eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise, eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London gin, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1576/89

26. Sambuca, Maraschino et Mistra, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1180/91

27. Sangria, Clarea et Zurra, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1601/91

28. Vinaigre de vin

29. Aliments pour nourrissons et jeunes enfants, tels que définis dans le décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière, y compris les aliments pour les nourrissons et les jeunes enfants qui ne sont pas en bonne santé

30. Miel

31. Malt et produits maltés

32. Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)

33. Beurre à base de lait de brebis et de chèvre

ANNEXE I-C

DENRÉES ALIMENTAIRES AUXQUELLES SEULS CERTAINS COLORANTS AUTORISÉS PEUVENT ÊTRE AJOUTÉS

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Malt Bread	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	*quantum satis*
Bière Cidre bouché	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	*quantum satis*
Beurre (y compris beurre à teneur lipidique réduite et beurre concentré)	E 160a Caroténoïdes	*quantum satis*
Margarine, minarine, autres émulsions de matières grasses et matières grasses non émulsionnées	E 160a Caroténoïdes E 100 Curcumine E 160b Rocou, bixine, norbixine	*quantum satis* *quantum satis* 10 mg/kg
Fromage *Sage Derby*	E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines	*quantum satis*
Fromages affinés à pâte orange, jaune et blanc-cassé ; fromage fondu non aromatisé	E 160a Caroténoïdes E 160c Extrait de paprika E 160b Rocou, bixine, norbixine	*quantum satis* 15 mg/kg
Fromage *Red Leicester*	E 160b Rocou, bixine, norbixine	50 mg/kg
Fromage *Mimolette*	E 160b Rocou, bixine, norbixine	35 mg/kg
Fromage *Morbier*	E 153 Charbon végétal médicinal	*quantum satis*
Fromage persillé à pâte rouge	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 163 Anthocyanes	125 mg/kg *quantum satis*

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Vinaigre, à l'exclusion du vinaigre de vin	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	*quantum satis*
Whisky, Whiskey, boissons spriritueuses de céréales (autres que les Korn, Korn-brand ou eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise), eau- de-vie de vin, rhum, Brandy, Weinbrand, marc de raisin, eau-de-vie de marc (autre que les Tsikoudia, Tsipouro et eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n°1576/89	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	*quantum satis*
Boissons aromatisées base de vin (exception faite du Bitter Soda) et vins aromatisés, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n°1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	*quantum satis*
Americano	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 163 Anthocyanes	*quantum satis*
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5'-de riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine, Carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (seuls ou en combinaison)

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Bitter Soda, Bitter Vino, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n°1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	*quantum satis*
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5'-riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 110 Jaune orange S E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine, Carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R Rouge cochenille A E 129 Rouge allura AC	100 mg/l (seuls ou en combinaison)
Vins de liqueur et vins de liqueur de qualité produits dans des régions déterminées	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammomium	*quantum satis*

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exclusion des olives)	E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine E 140 Chlorophylles Chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	*quantum satis*
Céréales extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits pour petit déjeuner	E 150c Caramel ammoniacal E 160a Caroténoïdes E 160b Rocou, bixine, norbixine E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis* *quantum satis* 25 mg/kg *quantum satis*
Céréales aromatisées aux fruits pour petit déjeuner	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Confitures, gelées et marmelades telles que mentionnées dans le décret n°85-872 du 14 août 1985 et autres préparations similaires de fruits y compris les produits basses calories	E 100 Curcumine E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène	*quantum satis*

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
	E 160c Extrait de paprika capsanthine, capsorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	
	E 104 Jaune de quinoléine E 110 Jaune orange S E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A E 142 Vert S E 160d lycopène E 161b Lutéine	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Produits de charcuterie suivants : - pâtes de viande (saucisses, saucissons ...) - pâtés	E 100 Curcumine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine	20 mg/kg 100 mg/kg *quantum satis* *quantum satis* *quantum satis* *quantum satis* 20 mg/kg 10 mg/kg *quantum satis*
Luncheon Meat	E 129 Rouge allura	25 mg/kg
Breakfast Sausages contenant au moins 6 % de céréales	E 129 Rouge allura Ac	25 mg/kg
Viande de "*burger*" contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	100 mg/kg *quantum satis*
Saucisse de *chorizo ; salchichon*	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	200 mg/kg 250 mg/kg

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Sobrasada	E 110 Jaune orange S	135 mg/kg
	E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	200 mg/kg
Pasturmas (partie externe comestible)	E 100 Curcumine	*quantum satis*
	E 101 i) riboflavine	
	ii) phosphate-5' de riboflavine	
	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	
Granules et flocons de pommes de terre séchés	E 100 Curcumine	*quantum satis*
Processed Mushy and Garden Peas (en conserve)	E 102 Tartrazine	100 mg/kg
	E 133 Bleu brillant	20 mg/kg
	E 142 Vert S	10 mg/kg

ANNEXE I-D

COLORANTS AUTORISÉS UNIQUEMENTDANS CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES

COLORANTS	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 123 Amarante	Vins apéritifs, spiritueux, y compris les boissons spiritueuses de moins de 15 % d'alcool en volume	30 mg/l
	Oeufs de poisson	30 mg/l
E 127 Erythrosine	Cerises pour cocktails et cerises confites	200 mg/kg
	Bigarreaux au sirop et pour cocktails de fruits	150 mg/kg
E 154 Brun FK	*Kippers*	20 mg/kg
E 161g Canthaxantine	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie	*quantum satis*
E 174 Argent	Enrobage de confiserie Décoration de chocolat Liqueurs	*quantum satis*
[*1] E 175 Or [1*]	Enrobage de confiserie Décoration de chocolat Liqueurs	*quantum satis*
E 180 lithol-rubine BK	Croûte de fromage comestible	*quantum satis*
E 160 b Rocou, bixine, norbixine	Margarine, minarine, autres émulsions de matières grassses et matières grasses non émulsionnées	10 mg/kg
	Décorations et enrobages	20 mg/kg
	Boulangerie fine	10 mg/kg
	Glaces alimentaires	20 mg/kg
COLORANTS	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 160 b Rocou, bixine, norbixine	Liqueurs, y compris les boissons spiritueuses de moins de 15 % d'alcool en volume	10 mg/l

	Fromages fondus	15 mg/kg
	Fromages affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé	15 mg/kg
	Desserts	10 mg/kg
	"Amuse-gueules" ; produits secs salés, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon ou fécules	
	- amuse-gueules extrudés ou soufflés, salés	20 mg/kg
	- autres amuse-gueules salés, arachides, noix ou noisettes salées	10 mg/kg
	Poisson fumé	10 mg/kg
	Croûte comestible de fromages et boyaux comestibles	20 mg/kg
	Fromage *Red Leicester*	50 mg/kg
	Fromage *Mimolette*	35 mg/kg
	Céréales extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits pour petit déjeuner	25 mg/kg

ANNEXE I-E

COLORANTS AUTORISÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRESAUTRES QUE CELLES ENUMERÉES AUX ANNEXES I-B ET I-C

Première partie

Les colorants suivants peuvent être utilisés *quantum satis* dans les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe I-E deuxième partie et dans toutes les denrées alimentaires autres que celles qui sont indiquées aux annexes I-B et I-C

E 101	i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines
E 150a	Caramel ordinaire
E 150b	Caramel de sulfite caustique
E 150c	Caramel ammoniacal
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium
E 153	Charbon végétal médicinal
E 160a	Caroténoïdes
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170	Carbonate de calcium
E 171	Dioxyde de titane
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer

Deuxième partie

Les colorants suivants peuvent être employés seuls ou en combinaison dans les denrées alimentaires figurant ci-après, jusqu'à concurrence de la quantité maximale spécifiée dans le tableau. Toutefois, pour les boissons aromatisées sans alcool, les glaces alimentaires, les desserts, la boulangerie fine et la confiserie, les colorants peuvent être employés jusqu'à concurrence de la limite indiquée dans le tableau approprié, mais les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l (pour chacun d'entre eux).

E 100 Curcumine

E 102 Tartrazine

E 104 Jaune de quinoléine

E 110 jaune orange S, *Sunset yellow* FCF

E 120 Cochenille, acide carminique, carmins

E 122 Azorubine, carmoisine

E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A

E 129 Rouge allura AC

E 131 Bleau patenté V

E 132 Indigotine, carmin d'indigo

E 133 Bleu brillant FCF

E 142 Vert S

E 151 Noir brillant BN, noir PN

E 155 Brun HT

E 160d Lycopène

E 160e ß-apo-caroténal-8' (C 30)

E 160f Ester éthylique de l'acide ß-apo-caroténal-8' (C 30)

E 161b Lutéine

DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
Boissons aromatisées sans alcool (y compris les sirops)	100 mg/l
Fruits et légumes confits, *Mostarda di frutta*	200 mg/kg
Conserves de fruits rouges	200 mg/kg
Confiserie	300 mg/kg
Décorations et enrobages	500 mg/kg
Boulangerie fine	200 mg/kg
Glaces alimentaires	150 mg/kg
Fromages fondus aromatisés	100 mg/kg
Desserts, y compris produits à base de lait aromatisé	150 mg/kg
Sauces, assaisonnements (par exemple poudre de curry, Tandoori), pickles, condiments, Chutney et Piccalilli	500 mg/kg
Moutardes	300 mg/kg
Pâtes de poisson et de crustacés	100 mg/kg
Crustacés précuits	250 mg/kg
Substituts de saumon	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Oeufs de poisson	300 mg/kg
Poisson fumé	100 mg/kg
"Amuse-gueules" : produits secs salés, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon ou fécules	
- amuse-gueules salés, extrudés ou soufflés	200 mg/kg
- autres amuse-gueules salés et arachides, noix ou noisettes salées	100 mg/kg
Croûtes de fromage comestibles et boyaux comestibles	*quantum satis*
Préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée	50 mg/kg
Préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale	50 mg/kg
Compléments alimentaires liquides	100 mg/kg

DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
Compléments alimentaires solides	300 mg/kg
Potages (y compris les bouillons)	50 mg/kg
Substituts de viande et poisson à base de protéines végétales	100 mg/kg
Boissons spiritueuses (y compris les produits ayant moins de 15 % d'alcool en volume), l'exception des boissons spiritueuses qui sont mentionnées aux annexes I-B ou I-C	200 mg/l
Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, tels que mentionnés dans le règlement CEE n°1601/91, à l'exception de ceux qui sont mentionnés aux annexes I-B ou I-C	200 mg/l
Boissons fermentées à base de fruits dites « vins de fruits », cidre (à l'exception du cidre bouché), poirés, aromatisés ou non, tranquilles ou mousseux	200 mg/l

ANNEXE II

ÉDULCORANTS

*[N.D.L.E. L'article 6 de l'arrêté *12* précise que les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 29 juillet 2005 conformes aux dispositions en vigueur avant cette date, mais non conformes aux dispositions apportées à cette annexe par ledit arrêté, peuvent être commercialisés jusqu'au 29 janvier 2006.]*

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
E 420	Sorbitol :	**Desserts et produits similaires**	*quantum satis*
	i) Sorbitol ii) Sirop de sorbitol	- desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 421	Mannitol	- préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 953	Isomalt	- desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 965	Maltitol :		
	i) Maltitol ii) Sirop de maltitol	- desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 966	Lactitol	- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 967	Xylitol	- céréales ou produits à base de céréales pour petit déjeuner, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	
*15 E 968	Erythritol 15*	- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- glaces de consommation à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- confitures, gelées, marmelades et fruits confits à valeur énergétique réduite	
		- préparations de fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits	
		Confiseries	
		- confiseries sans sucres ajoutés	
		- confiseries à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- produits à base de cacao, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- gommes à mâcher sans sucres ajoutés	
		Autres produits	
		- sauces	
		- moutarde	

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		- produits de la boulangerie fine à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- produits destinés à une alimentation particulière	
		- [*12] compléments alimentaires au sens au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide [12*]	
E 950	Acésulfame K	**Boissons non alcoolisées**	
		- boissons aromatisées à base d'eau, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/l
		- boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucre ajoutés	350 mg/l
		Desserts et produits similaires	
		- desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucre ajoutés	350 mg/kg
		- desserts à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg
		- desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg
		- desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg
		- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg
		- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg
		- cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace	2000 mg/kg
		- glaces de consommation à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	800 mg/kg
		- céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1200 mg/kg
		- amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	350 mg/kg
		Confiseries	
		- confiseries sans sucres ajoutés	500 mg/kg
		- confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg
		- *Essoblaten*	2000 mg/kg
		- confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- confiserie sous forme de comprimé à valeur énergétique réduite	500 mg/kg
		- micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	2500 mg/kg
		- gommes à mâcher sans sucres ajoutés	2000 mg/kg
		Autres produits	
		- cidre et poiré	350 mg/l
		- bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 %	350 mg/l
		- "bière de table/*Tafelbier/Table Beer*" (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf "*Obergäriges Einfachbier*"	350 mg/l

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		- bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH	350 mg/l
		- bières brunes du type *oud bruin*	350 mg/l
		- bière à valeur énergétique réduite	25 mg/l
		- boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées	350 mg/l
		- boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % en volume	350 mg/l
		- fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg
		- confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	1000 mg/kg
		- préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	350 mg/kg
		- conserves de fruits et légumes aigres-douces	200 mg/kg
		- *Feinkostsalat*	350 mg/kg
		- conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	200 mg/kg
		- potage à valeur énergétique réduite	110 mg/l
		- sauces	350 mg/kg
		- moutarde	350 mg/kg
		- produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	1000 mg/kg
		- [*12] denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1977 susvisé [12*]	450 mg/kg
		- [*12] aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé [12*]	450 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide [12*]	350 mg/l
		- [*12] compléments alimentaires au sens au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide [12*]	500 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher [12*]	2 000 mg/kg
E 951	Aspartame	**Boissons non alcoolisées**	
		- boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	600 mg/l
		- boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	600 mg/l
		Desserts et produits similaires	
		- desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique	1000 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		réduite ou sans sucres ajoutés	
		- amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	500 mg/kg
		- céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	800 mg/kg
		Confiserie	
		[*12] – *Essoblaten*	1000 mg/kg [12*]
		- confiseries sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	6000 mg/kg
		- pastille rafraîchissante forte aromatisée pour la gorge sans sucres ajoutés	2000 mg/kg
		- confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	2000 mg/kg
		- confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	2000 mg/kg
		- pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- gommes à mâcher sans sucres ajoutés	5500 mg/kg
		Autres produits	
		cidre et poiré	600 mg/l
		- bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol	600 mg/l
		- "Bière de table/*Tafelbier/Table Beer*"(contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *"Obergäriges Einfachbier*"	600 mg/l
		- bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH	600 mg/l
		- bières brunes du type *oud bruin*	600 mg/l
		- bière à valeur énergétique réduite	25 mg/l
		- boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées	600 mg/l
		- boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % en volume	600 mg/l
		- fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	1000 mg/kg
		- préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	1000 mg/kg
		- conserves de fruits et légumes aigres douces	300 mg/kg
		- conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	300 mg/kg
		- potage à valeur énergétique réduite	110 mg/l
		- sauces	350 mg/kg
		- *Feinkostsalat*	350 mg/kg
		- moutarde	350 mg/kg
		- produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	1700 mg/kg
		- [*12] denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les	800 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1977 susvisé *12*	
		- *12* aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé *12*	1000 mg/kg
		- *12* compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide *12*	600 mg/kg
		- *12* compléments alimentaires au sens au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide *12*	2000 mg/kg
		- *12* compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher *12*	5500 mg/kg
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca (1)	**Boissons non alcoolisées**	
		- boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	*12* 250 *12* mg/l
		- boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	*12* 250 *12* mg/l
		Desserts et produits similaires	
		- desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	250 mg/kg
		- préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	250 mg/kg
		- desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	250 mg/kg
		- desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	250 mg/kg
		- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	250 mg/kg
		- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	250 mg/kg
		*- (1 rubrique supprimée par *12*)*	
		Confiserie	
		*- (5 rubriques supprimées par *12*)*	
		- pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg
		Autres produits	
		- boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées	250 mg/l
		- fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	1000 mg/kg
		- préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	250 mg/kg
		- produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	1600 mg/kg
		- *12* denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1977 susvisé *12*	400 mg/kg
		- *12* aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé *12*	400 mg/kg

(1) Les doses maximales pour l'acide cyclamique et ses sels de sodium et de calcium sont exprimées en acide cyclamique.

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide [12*]	400 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide [12*]	500 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher [12*]	1250 mg/kg
E 954	Saccharine et sels de Na, K et Ca (1)	**Boissons non alcoolisées**	
		- boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	80 mg/l
		- boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	80 mg/l
		- "*gaseosa*" : boisson non alcoolisée à base d'eau, additionnée d'acide carbonique, édulcorants et arômes	100 mg/l
		Desserts et produits similaires	
		- desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace	800 mg/kg
		- amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	100 mg/kg
		Confiserie	
		- confiseries sans sucres ajoutés	500 mg/kg
		- confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg
		- confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	300 mg/kg
		- micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	3000 mg/kg
		- *Essoblaten*	800 mg/kg
		- pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur [*1] énergétique réduite ou sans sucres ajoutés [1*]	200 mg/kg
		- gommes à mâcher sans sucres ajoutés	1200 mg/kg

(1) Les doses maximales d'emploi pour la saccharine et ses sels de Na, K et Ca sont exprimées en saccharine

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		Autres produits	
		- cidre et poiré	80 mg/l
		- bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol	80 mg/l
		- "Bière de table/*Tafebier/Table Beer*" (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf "*Obergäriges Einfachbier"*	80 mg/l
		- bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH	80 mg/l
		- bières brunes de type ond bruin	80 mg/l
		- boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées	80 mg/l
		- boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % en volume	80 mg/l
		- fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	200 mg/kg
		- confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	200 mg/kg
		- préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	200 mg/kg
		- conserves de fruits et légumes aigres douces	160 mg/kg
		- conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	160 mg/kg
		- sauces	160 mg/kg
		- moutarde	320 mg/kg
		- potage à valeur énergétique réduite	110 mg/l
		- *Feinkostsalat*	160 mg/kg
		- produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	170 mg/kg
		- [*12] denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1977 susvisé [12*]	240 mg/kg
		- [*12] aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé [12*]	200 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide [12*]	80 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide [12*]	500 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher [12*]	1200 mg/kg
E 957	Thaumatine	**Confiseries**	
		- confiseries sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- gommes à mâcher sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		Autres produits	
		- glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux fournis	400 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		sous forme de sirop ou sous forme à mâcher [12*]	
E 959	Néohespéridine DC	**Boissons non alcoolisées**	
		- boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	30 mg/l
		- boissons à base de lait et produits dérivés à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	50 mg/l
		- boissons à base de jus de fruits à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	30 mg/l
		Desserts et produits similaires	
		- desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- desserts à base de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace	50 mg/kg
		- céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	50 mg/kg
		Confiseries	
		- confiseries sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	150 mg/kg
		- micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		- pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- gommes à mâcher sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		Autres produits	
		- cidre et poiré	20 mg/l
		- bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant 1,2 % vol	10 mg/l
		- "bière de table/*Tafelbier/Table Beer*" (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf "*Obergäriges Einfachbier*"	10 mg/l
		- bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimés en Na OH	10 mg/l
		- bières brunes du type *oud bruin*	10 mg/l
		- bière à valeur énergétique réduite	10 mg/l
		- boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré,	30 mg/l

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées	
		- boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % en volume	30 mg/l
		- fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	50 mg/kg
		- conserves de fruits et légumes aigres-douces	100 mg/kg
		- préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	50 mg/kg
		- conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	30 mg/kg
		- sauces	50 mg/kg
		- moutarde	50 mg/kg
		- potage à valeur énergétique réduite	50 mg/l
		- *Feinkostsalat*	50 mg/kg
		- produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	150 mg/kg
		- [*12] denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1977 susvisé [12*]	100 mg/kg
		- [*12] aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé [12*]	100 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide [12*]	50 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide [12*]	100 mg/kg
		- [*12] compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher [12*]	400 mg/kg
[*19] E 961	Néotame	**Boissons non alcoolisées**	
		- Boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	20 mg/l
		- Boissons à base de lait et produits dérivés ou boissons à base de jus de fruit à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	20 mg/l
		Desserts et produits similaires	
		- Desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Préparations à base de lait et produits dérivés à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Desserts à base de fruits et légumes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Desserts à base d'oeufs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Desserts à base de céréales à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Desserts à base de matières grasses à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- « Snacks » amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisette, préemballés et contenant certains arômes	18 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		Confiseries	
		- Confiseries sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	65 mg/kg
		- Confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	65 mg/kg
		- Cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés, pour glace	60 mg/kg
		- « Essoblaten »	60 mg/kg
		- Pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	200 mg/kg
		- Pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés	65 mg/kg
		- Chewing-gum sans sucres ajoutés	250 mg/kg
		- Confiserie sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite	15 mg/kg
		- Cidre et poiré	20 mg/l
		- Boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vins et de boissons non alcoolisées	20 mg/l
		- Boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % vol.	20 mg/l
		- Bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol.	20 mg/l
		- Bière de table/ « Tafelbier »/ « Table beer » (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf « Obergäriges Einfachbier »	20 mg/l
		- Bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH	20 mg/l
		- Bières brunes du type « oud bruin »	20 mg/l
		- Bière à valeur énergétique réduite	1 mg/l
		- Glaces de consommation à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	26 mg/kg
		- Fruits en boîte ou en bocal à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	32 mg/kg
		- Confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	32 mg/kg
		- Préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	32 mg/kg
		- Conserves de fruits et légumes aigres-douces	10 mg/kg
		- « Feinkostsalat »	12 mg/kg
		- Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	10 mg/kg
		- Potages à valeur énergétique réduite	5 mg/l
		- Sauces	12 mg/kg
		- Moutarde	12 mg/kg
		- Produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	55 mg/kg
		- Denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de	26 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		l'arrêté du 20 juillet 1977	
		- Aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000	32 mg/kg
		- Compléments alimentaires liquides	20 mg/kg
		- Compléments alimentaires solides	60 mg/kg
		- Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou d'éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher	185 mg/kg
		- Edulcorants de table	« Quantum satis » [19*]
[*12] E 955	Sucralose	**Boissons non alcoolisées**	
		– boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	300 mg/l
		– boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	300 mg/l
		Desserts et produits similaires	
		– desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– desserts à base d'œufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– "snacks": amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	200 mg/kg
		Confiseries	
		– confiseries sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg
		– confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	800 mg/kg
		– confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg
		– cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace	800 mg/kg
		– *Essoblaten*	800 mg/kg
		– pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	2 400 mg/kg
		– pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg
		– chewing-gum sans sucres ajoutés	3 000 mg/kg
		– confiserie sous forme de comprimé à valeur énergétique réduite	200 mg/kg
		Autres produits	
		– cidre et poiré	50 mg/l

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		– boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vins et de boissons non alcoolisées	250 mg/l
		– boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % vol	250 mg/l
		– bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol	250 mg/l
		– "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf "Obergäriges Einfachbier"	250 mg/l
		– bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimées en NaOH	250 mg/l
		– bières brunes du type *oud bruin*	250 mg/l
		– bières à valeur énergétique réduite	10 mg/l
		– glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	320 mg/kg
		– fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		– confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	400 mg/kg
		– préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	400 mg/kg
		– conserves de fruits et légumes aigres-douces	180 mg/kg
		– *Feinkostsalat*	140 mg/kg
		– conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	120 mg/kg
		– potage à valeur énergétique réduite	45 mg/l
		– sauces	450 mg/kg
		– moutarde	140 mg/kg
		– produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	700 mg/kg
		– denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1997 susvisé.	320 mg/kg
		– aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé.	400 mg/kg
		– compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide	240 mg/kg
		– compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide	800 mg/kg
		– compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher	2 400 mg/kg [12*]
[*12] E 962	Sel d'aspartame-acésulfame(*)	**Boissons non alcoolisées**	
		– boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/l (a)
		– boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	350 mg/l (a)
		Desserts et produits similaires	
		– desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		– préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		– desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		– desserts à base d'œufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		– desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		– desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		– "snacks": amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	500 mg/kg (b)
		Confiseries	
		– confiseries sans sucres ajoutés	500 mg/kg (a)
		– confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg (a)
		– confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg (a)
		– *Essoblaten*	1 000 mg/kg (b)
		– pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg (b)
		– céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	1 000 mg/kg (b)
		– micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	2 500 mg/kg (a)
		– chewing-gum sans sucres ajoutés	2 000 mg/kg (a)
		Autres produits	
		– cidre et poiré	350 mg/l (a)
		– boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vins et de boissons non alcoolisées	350 mg/l (a)
		– boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % vol	350 mg/l (a)
		– bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol	350 mg/l (a)
		– "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf "*Obergäriges Einfachbier*"	350 mg/l (a)
		– bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimées en NaOH	350 mg/l (a)
		– bières brunes du type *oud bruin*	350 mg/l (a)
		– bières à valeur énergétique réduite	25 mg/l (b)
		– glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	800 mg/kg (b)
		– fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	350 mg/kg (a)
		– confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	1 000 mg/kg (b)
		– préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	350 mg/kg (a)
		– conserves de fruits et légumes aigres-douces	200 mg/kg (a)
		– *Feinkostsalat*	350 mg/kg (b)
		– conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	200 mg/kg (a)
		– potage à valeur énergétique réduite	110 mg/l (b)

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
		– sauces	350 mg/kg (b)
		– moutarde	350 mg/kg (b)
		– produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	1 000 mg/kg (a)
		– denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1997 susvisé.	450 mg/kg (a)
		– aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé.	450 mg/kg (a)
		– compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide	350 mg/kg (a)
		– compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide	500 mg/kg (a)
		– compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher	2 000 mg/kg (a) [12*]
[*12] (*) Les doses maximales d'emploi pour le sel d'aspartame-acésulfame sont dérivées des doses maximales d'emploi de ses deux éléments constitutifs, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame K (E950). Les doses maximales d'emploi pour l'aspartame (E 951) et l'acésulfame K (E950) ne doivent pas être dépassées lors de l'utilisation soit seules, soit en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame. Les doses limites dans cette colonne sont exprimées soit a) en équivalent acésulfame K, soit b) en équivalent aspartame. [12*]			

ANNEXE III

ANNEXE III - A

ADDITIFS GÉNÉRALEMENT AUTORISÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES A L'EXCEPTION DE CELLES VISÉES A L'ARTICLE 11 PARAGRAPHE 3 ET A L'ARTICLE 13.

Notes

1. Les substances énumérées dans la liste ci-après peuvent être addititionnées à toutes les denrées alimentaires, à l'exception de celles visées à l'article 11 paragraphe 3 et à l'article 13, sur la base du principe « quantum satis ».

2. *12 Les substances figurant sous les numéros E 407, E 407a et E 440 peuvent être normalisées avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation. 12*

3. Explication des symboles utilisés

*1 * Les substances E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 et *7 E 949 7* peuvent également être employées dans les denrées alimentaires visées à l'article 11, paragraphe 3 et à l'article 13. 1*

** Les substances E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

15 4. Les substances figurant sous les numéros E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 et E 440 ne peuvent pas être utilisées dans les produits de gelée en mini-barquettes, définis, aux fins du présent arrêté, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des mini-barquettes ou mini-capsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la mini-barquette ou la mini-capsule. 15

N°E	NOM
*12 E 170	Carbonate de calcium 12*
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium i) Acétate de sodium ii) Diacétate de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 290	Dioxyde de carbone*
E 296	Acide malique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acide gras de l'acide ascorbique i) Palmitate d'ascorbyle ii) Stéarate d'ascorbyle
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
	i) Citrate monosodique ii) Citrate disodique iii) Citrate trisodique
E 332	Citrates de potassium i) Citrate monopotassique ii) Citrate tripotassique
E 333	Citrates de calcium i) Citrate monocalcique ii) Citrate dicalcique iii) Citrate tricalcique
E 334	Acide tartrique [L (+) -]
E 335	Tartrates de sodium i) Tartrate monosodique ii) Tartrate disodique
E 336	Tartrates de potassium i) Tartrate monopotassique ii) Tartrate dipotassique
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium

N°E	NOM
E 350	Malates de sodium i) Malate de sodium ii) Malate acide de sodium
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium i) Malate de calcium ii) Malate acide de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407 a	Algues Euchema transformées
E 410	Farine de graines de caroube **
E 412	Gomme guar **
E 413	Gomme adragante, tragacanthe
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique
E 415	Gomme Xanthane **
E 417	Gomme Tara **
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 440	Pectines i) Pectine ii) Pectine amidée
E 460	Celluloses i) Cellulose microcristalline ii) Cellulose en poudre
E 461	Méthylcellulose
*15 E 462	Ethylcellulose 15*
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium *12 Gomme de cellulose 12*
*3 E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique 3* *12 Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique 12*
E 470 a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 470 b	Sels de magnésium d'acides gras

N°E	NOM
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium i) Carbonate de sodium ii) Carbonate acide de sodium iii) Sesquicarbonate de sodium
E 501	Carbonates de potassium i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium i) Carbonate d'ammonium ii) Carbonate acide d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium i) Carbonate de magnésium ii) Carbonate acide de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorure de magnésium
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium i) Sulfate de sodium ii) Sulfate acide de sodium
E 515	Sulfates de potassium i) Sulfate de potassium ii) Sulfate acide de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium

N°E	NOM
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 640	Glycine et son sel de sodium
[*3] E 920	L-cystéine (*) [3*]
E 938	Argon*
E 939	Hélium*
E 941	Azote*
E 942	Protoxyde d'azote*
E 948	Oxygène*
[*7] E 949	Hydrogène* [7*]
[*3] E 1103	Invertase [3*]
E 1200	Polydextrose
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
[*3] E 1451	Amidon oxydé acétylé [3*]

[*3] (*) Ne peut être utilisée que comme agent de traitement de la farine. [3*]

ANNEXE III - B

DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES UN NOMBRE LIMITÉ D'ADDITIFS DE L'ANNEXE III - A PEUVENT ÊTRE UTILISÉS

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Produits de cacao et de chocolat, au sens du décret n°76-692 du 13 juillet 1976 [1]	E 330 Acide citrique	0,5 %
	E 322 Lécithines	*quantum satis*
	E 334 Acide tartrique	0,5 %
	E 422 Glycérol	*quantum satis*
	E 471 Mono- et diglycéride d'acides gras	*quantum satis*
	E 170 *12 Carbonate de calcium 12*	7 % rapporté à la matière sèche dégraissée exprimé en carbonates de potassium
	E 500 Carbonates de sodium	
	E 501 Carbonates de potassium	
	E 503 Carbonates d'ammonium	
	E 504 Carbonates de magnésium	
	E 524 Hydroxyde de sodium	
	E 525 Hydroxyde de potassium	
	E 526 Hydroxyde de calcium	
	E 527 Hydroxyde d'ammonium	
	E 528 Hydroxyde de magnésium	
	E 530 Oxyde de magnésium	
	E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique	Utilisés uniquement comme agents d'enrobage *quantum satis*
	E 440 Pectines	
	*12 E 472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis* 12*
Jus de fruits et nectars, au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 300 Acide ascorbique	*quantum satis*
Jus d'ananas, au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 296 Acide malique	3 g/l

[1] Les produits de cacao et de chocolat à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ne sont pas couverts par les dispositions de l'annexe III-B

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Nectars, au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 330 Acide citrique	5 g/l
	E 270 Acide lactique	5 g/l
Jus de raisins, au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 170 *12 Carbonate de calcium 12*	*quantum satis*
	E 336 Tartrates de potassium	*quantum satis*
Jus de fruits au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 330 Acide citrique	3 g/l
Confitures extra et gelées extra, au sens du décret n°85-872 du 14 août 1985	E 440 Pectines	*quantum satis*
	E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 350 Malates de sodium	*quantum satis*
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
Confitures, gelées et marmelades, au sens du décret n°85-872 du 14 août 1985, et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	E 440 Pectines	*quantum satis*
	E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrate de sodium E 350 Malates de sodium	*quantum satis*

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
	E 400 Acide alginique E 401 Alginate de sodium E 402 Alginate de potassium E 403 Alginate d'ammonium E 404 Alginate de calcium E 406 Agar-Agar E 407 Carraghénanes E 410 Farine de graines de caroube E 412 Gomme guar E 415 Gomme xanthane E 418 Gomme Gellane	10g/kg (seul ou en mélange)
	[*3] E 471 Mono-et diglycérides d'acides gras	*quantum satis* [3*]
	E 509 Chlorure de calcium E 524 Hydroxyde de sodium	*quantum satis*
Laits de conserve totalement ou partiellement déshydratés, au sens du décret n°78-278 du 9 mars 1978	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 407 Carraghénanes E 500 ii) Carbonate acide de sodium E 501 ii) Carbonate acide de potassium E 509 Chlorure de calcium	*quantum satis*

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
[*3] Crème entière pasteurisée	E 401 Alginate de sodium E 402 Alginate de potassium E 407 Carraghénanes E 466 Carboxyméthylcellulose de sodium E 471 Mono-et diglycérides d'acides gras	*quantum satis* [3*]
[*3] Fruits et légumes non transformés, congelés et surgelés ; fruits et légumes non transformés, réfrigérés et préemballés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées [3*]	[*12] E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	*Quantum satis* (pour les pommes de terre pelées seulement) [12*] *quantum satis*
Compote de fruits	[*12] E 440 Pectines E 509 Chlorure de calcium E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	*Quantum satis* (pour la compote de fruits autres que les pommes seulement) [12*] *quantum satis*
Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	*quantum satis*

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Riz à cuisson rapide	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive)	E 304 Esters d'acides gras ascorbique E 306 Extrait riche en tocophérols E 307 Alpha-tocophérol E 308 Gamma-tocophérol E 309 Delta-tocophérol	*quantum satis*
	E 322 Lécithines	30 g/l
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	*quantum satis*
[*3] Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive), spécifiquement destinées à la cuisson et/ou à la friture ou à la préparation des sauces	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 306 Extrait riche en tocophérols E 307 Apha-tocophérol E 308 Gamma-tocophérol E 309 Delta-tocophérol	*quantum satis*
	E 322 Lécithines	30 g/l
	E 471 Mono-et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 472 c Esters citriques des mono-et-diglycérides d'acides gras E 330 Acide citrique E 331Citrates de sodium E 332Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	*quantum satis* [3*]
Huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives	E 307 Alpha-tocophérol	200 mg/l
Fromages affinés	[*15] E 170 Carbonate de calcium E 504 Carbonates de magnésium.	*quantum satis*

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
	E 509 Chlorure de calcium. E 575 Glucono-delta-lactone. E 500 ii Carbonate acide de sodium.	*quantum satis* (pour le fromage au lait aigre seulement). [15*]
Mozzarella et fromages obtenus à partir de lactosérum	[*3] E 260 Acide acétique [3*] E 270 Acide lactique E 330 Acide citrique E 575 Glucono-delta-lactone [*12] E 460ii Cellulose en poudre	*quantum satis* *Quantum satis* (pour le fromage râpé et en tranches seulement) [12*]
Fruits et légumes en conserve y compris champignons	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique [*3] E 296 Acide malique [3*] E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 336 Tartrates de potassium E 337 Tartrate double de sodium et de potassium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	*quantum satis*

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Gehakt	*[3] E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium [3*] E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	*quantum satis*
Préparations de viande hachée fraîche, préemballées	*[21] E 261 Acétate de potassium E 262i Acétate de sodium E 262ii Diacétate de sodium E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium [21*]	*quantum satis*
Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain, sel	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472d Esters tartriques des mono- et diglycérides	*quantum satis*

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
	d'acides gras E 472e Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
Pain courant français, [*15] Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek [15*]	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
Pâtes fraîches	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 322 Lécithines E 330 Acide citrique E 334 Acide tartrique E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 575 Glucono-delta-lactone	*quantum satis*
Vins, vins mousseux et moûts de raisin partiellement fermentés	Additifs autorisés : conformément aux règlements (CEE) n° 822/87 du 16 mars 1987, (CEE) n°4252/88 du 21 décembre 1988, (CEE) n°2332/92 du 13 juillet 1992 et à leurs règlements d'application conformément au règlement (CEE) n°1873/84 du 28 juin 1984 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87	*pour mémoire*

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Bière	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 330 Acide citrique E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique	*quantum satis*
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, [*15] Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben [15*]	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium	*quantum satis*
[*3] Jus et nectars d'ananas et de fruits de la passion	E 440 Pectines	3 g/l
Fromage affiné, râpé et en tranches	E 170 [*12] Carbonate de calcium [12*] E 504 Carbonates de magnésium E509 Chlorure de calcium E 575 Glucone-delta-lactone E 460 Celluloses	*quantum satis*
Beurre de crème acide	E 500 Carbonates de sodium	*quantum satis* [3*]
[*12] Lait de chèvre UHT	E 331 Citrates de sodium	4 g/l [12*]
[*12] Châtaignes conservées dans un liquide	E 410 Farine de graines de caroube E 412 Gomme guar E 415 Gomme xanthane	*Quantum satis* [12*]

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
[*21] Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matière grasse inférieure à 20 %	E 406 Agar-agar E 407 Carraghénanes E 410 Farine de graines de caroube E 412 Gomme guar E 415 Gomme xanthane E 440 Pectines E 460 Cellulose E 466 Carboxyméthylcellulose E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 1404 Amidon oxydé E 1410 Phosphate de monoamidon E 1412 Phosphate de diamidon E 1413 Phosphate de diamidon phosphaté E 1414 Phosphate de diamidon acétylé E 1420 Amidon acétylé E 1422 Adipate de diamidon acétylé E 1440 Amidon hydroxypropylé E 1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylé E 1450 Octényle succinate d'amidon sodique E 1451 Amidon oxydé acétylé	*Quantum satis* [21*]

ANNEXE III - C

CONSERVATEURS ET ANTIOXYGENES AUTORISÉS SOUS CONDITION

PREMIERE PARTIE

Sorbates, Benzoates et p-hydroxybenzoates

N°CEE	NOM	Abréviations
E 200	Acide sorbique	Sa
E 202	Sorbate de potassium	
E 203	Sorbate de calcium	
E 210	Acide benzoïque	Ba [1]
E 211	Benzoate de sodium	
E 212	Benzoate de potassium	
E 213	Benzoate de calcium	
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	PHB
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	
E 216	*(supprimé par *15*)*	
E 217	*(supprimé par *15*)*	
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle	
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	

NOTES

1. Les quantités de toutes les substances mentionnées ci-dessus sont exprimées en quantités d'acides libres.

2. La signification des abréviations utilisées dans ce tableau est la suivante :

Sa + Ba : Sa et Ba utilisés seuls ou en mélange.
Sa + PHB : Sa et PHB utilisés seuls ou en mélange.
Sa + Ba + PHB : Sa, Ba et PHB utilisés seuls ou en mélange.

3. La quantité maximale d'utilisation indiquée se rapporte aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

[1] La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITES MAXIMALES (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	**Ba**	**PHB**	**Sa + Ba**	**Sa+PHB**	**Sa+Ba+PHB**
Boissons aromatisées à base de vins, y compris les produits couverts par le règlement (CEE) n°1601/91	200					
Boissons aromatisées sans alcool [1]	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrés liquides de thé et d'infusions à base de fruits et de plantes				600		
Jus de raisins, non fermenté, à usage de vin de messe				2 000		
Vins tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n° 822/87 ; vins sans alcool ; boissons fermentées à base de fruits (dits « vins de fruits ») (y compris le vin sans alcool) ; *Made wine ;* cidre et poiré (y compris sans alcool)	200					
Sod... Saft ou *Sodet... Saft*	500	200				
Bière sans alcool en fût		200				
Hydromel	200					
Boissons spiritueuses ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol.	200	200		400		
Farces pour raviolis et produits similaires	1 000					
Confitures, gelées, marmelades à faible teneur en sucre ainsi que produits similaires à valeur énergétique réduite ou sans sucre et autres pâtes à tartiner à base de fruits, *Mermeladas*		500		1 000		
Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés				1 000		
Fruits secs et séchés	1 000					
Frugtgrod et Rote Grütze	1 000	500				
Préparations de fruits et de légumes, y compris les sauces à base de fruits, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires, en conserve	1 000					
Légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile (à l'exception des olives)				2 000		
Pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre préfrites	2 000					
Gnocchi	1 000					
Polenta	200					

[1] Cette rubrique ne comprend pas les boissons à base de produits laitiers.

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITES MAXIMALES (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	**Ba**	**PHB**	**Sa + Ba**	**Sa+PHB**	**Sa+Ba+PHB**
Olives et préparations à base d'olives	*3 1 000	500		1 000 3*		
Gelée d'enrobage pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) Pâté					1 000	
Traitement en surface des produits de viande séchés						*quantum satis*
Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson				2 000		
Poisson séché et salé				200		
Crevettes cuites *(supprimé par *15*)*						
Crangon crangon et *Crangon vulgaris*, cuites				6 000		
Fromage en tranche, préemballé	1 000					
Fromage non affiné	1 000					
Fromage fondu	2 000					
Fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires	1 000					
Desserts non traités thermiquement à base de produits laitiers				300		
Lait caillé	1 000					
Oeufs liquides (blancs, jaunes ou oeufs entiers)				5 000		
Produits d'oeufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés	1000					
Pain tranché et préemballé et pain de seigle	2 000					
12 Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail 12	2 000					
Produits de la boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65	2 000					
« Amuse-gueule » à base de céréales ou de pommes de terre et fruits à coque enrobés					1 000 (au maximum 300 PHB)	

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITES MAXIMALES (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	**Ba**	**PHB**	**Sa + Ba**	**Sa+PHB**	**Sa+Ba+PHB**
Pâte à frire	2 000					
Confiseries (à l'exception du chocolat)						1 500 (au maximum 300 PHB)
Gommes à mâcher				1 500		
Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires)	1 000					
Emulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					
Emulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	*3 1 000	500		1 000 3*		
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	*3 2 000	1 000		2 000 3*		
Sauces non émulsionnées				1 000		
Salades préparées				1 500		
Moutarde				1 000		
Assaisonnements, condiments				1 000		
Soupes et bouillons liquides (à l'exception des conserves)				500		
Aspic	1 000	500				
Compléments alimentaires liquides *(supprimé par *15*)*						
15 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens du décret du 19 août 1991 15, à l'exception des aliments pour nourissons et enfants en bas âge au sens du décret du 29 août 1991 - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer l'apport alimentaire quotidien total ou un repas				1 500		

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITES MAXIMALES (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	**Ba**	**PHB**	**Sa + Ba**	**Sa+PHB**	**Sa+Ba+PHB**
[*3]... *Mehu et Makeutettu... Mehu*	500	200				
Substituts de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				
Marmelada				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Fromages et substituts de fromages (traitement en surface uniquement)	*quantum satis*					
Betteraves rouges cuites		2 000				
Boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6	*quantum satis* [3*]					
Queues d'écrevisses… *(supprimé par *15*)*						
[*12] Arômes				1500 [12*]		
[*15] Crustacés et mollusques cuits		1000		2000 [15*]		
[*15] Compléments alimentaires au sens du décret du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires, sous forme liquide.				2000 [15*]		
[*21] Substituts de produits de la pêche à base d'algues marines	1 000	500				
Bières en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés	200	200		400		
Agrumes non pelés (traitement en surface uniquement)	20					
Compléments alimentaires au sens du décret no 2006-352 du 20 mars 2006, sous forme déshydratée, contenant des préparations de vitamine A et des combinaisons de vitamines A et D				1 000 dans le produit prêt à la consommation [21*]		

DEUXIÈME PARTIE

Anhydride sulfureux et sulfites

N°E	NOMS
E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium

NOTES

1. Les quantités maximales sont exprimées en mg/kg ou en mg/l de SO_2, selon le cas, et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources.

2. Le SO_2 dont la teneur n'excède pas 10 mg/kg n'est pas considéré comme présent.

DENRÉES ALIMENTAIRES	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO2
Burger-meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca et *butifarra fresca*	450
Poisson séché salé de l'espèce gadidés	200
[*15] Crustacés et céphalopodes : - frais, congelés et surgelés - Crustacés, famille *penaeidae solenceridae, aristeidae* : - moins de 80 unités - entre 80 et 120 unités - plus de 120 unités Crustacés et céphalopodes : - cuits - crustacés cuits, famille *penaeidae, solenoceridae, aristeidae* : - moins de 80 unités - entre 80 et 120 unités - plus de 120 unités	 150 (pour les parties comestibles) 150 (pour les parties comestibles) 200 (pour les parties comestibles) 300 (pour les parties comestibles) 50 (pour les parties comestibles) 135 (pour les parties comestibles) 180 (pour les parties comestibles) 270 (pour les parties comestibles) [15*]
Biscuits secs	50
[*15] Amidons (à l'exception des amidons dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés) [15*]	50
Sagou	30
Orge perlée	30
[*3] Pommes de terre déshydratées [3*]	400
Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	50
Pommes de terre pelées	50
Pommes de terre transformées (y compris les pommes de terre congelées et surgelées)	100
Pâte de pommes de terre	100
Légumes blancs, séchés	400
Légumes blancs transformés (y compris les légumes blancs congelés et surgelés)	50

DENRÉES ALIMENTAIRES	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO2
Gingembre séché	150
Tomates séchées	200
Pulpe de raifort	800
Pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote	300
Légumes et fruits conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure)	100
Poivrons jaunes conservés dans la saumure	500
Champignons transformés (y compris les champignons congelés)	50
Champignons séchés	100
Fruits secs et séchés :	
- abricots, pêches, raisins, prunes et figues	2 000
- bananes	1 000
- pommes et poires	600
- autres (y compris les fruits à coque)	500
Noix de coco séchées	50
Fruits, légumes, angéliques et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés	100
Confitures, gelées et marmelades au sens du décret n°85-872 du 14 août 1985 (à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra) et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	50
J*ams, jellies* et *marmalades* contenant des fruits sulfités	100
Fourrages à base de fruits (pour pâtisseries en croûtes)	100
Assaisonnements à base de jus d'agrumes	200
Jus de raisins concentré pour la fabrication de vins maison	2 000
Mostarda di frutta	100
Extraits de fruits gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final	800
Bigarreaux, fruits secs réhydratés et litchis, en bocaux	100
Tranches de citron en bocal	250

DENRÉES ALIMENTAIRES	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO2
Sucres au sens du décret n° 77-876 du 12 juillet 1977, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non	*3 10 3*
Sirop de glucose, déshydraté ou non	20
Mélasses	70
Autres sucres	40
Nappages (sirop pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires)	40
Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration	50
Jus de limette et de citron	350
Concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge *(barley water)*	350
Concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés ; *capilé groselha*	250
Boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits	20 (transfert à partir de concentrés uniquement)
Boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose	50
Jus de raisins non fermenté à usage de vin de messe	70
Confiseries à base de sirop de glucose	50 (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
Bière, y compris la bière à faible teneur en alcool et la bière sans alcool	20
Bière subissant une seconde fermentation dans le fût	50
Vins	Conformément aux règlements (CEE) n°822/87 du 16 mars 1987, (CEE) n°4252/88 du 21 décembre 1988, (CEE) n°2332/92 du 13 juillet 1992 et à leurs règlements d'application ; (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 du 28 juin 1984, autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87
Vins sans alcool	200

DENRÉES ALIMENTAIRES	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO2
Made wine	260
Cidre, poiré, boissons fermentées à base de fruits (dits « vins de fruits ») pétillantes ou non (y compris les produits sans alcool)	200
Hydromel	200
Vinaigre de fermentation	170
Moutarde, à l'exception de la moutarde de Dijon	250
Moutarde de Dijon	500
Gélatine	50
*[3] Substituts de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines	200 [3*]
*[3] Fruits à coques marinés	50
Maïs doux emballé sous vide	100
Boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières	50 [3*]
*[15] *Salsicha fresca*	450
Raisins de table	10
Litchis frais	10 (mesuré sur les parties comestibles) [15*]
*[21] Myrtilles (*Vaccinium corymbosum* uniquement)	10
Cannelle (*Cinnamomum ceylanicum* uniquement)	150 [21*]

TROISIÈME PARTIE

Autres conservateurs

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 230	*supprimé par *12**		
E 231	*supprimé par *22**		
E 232	*supprimé par *22**		
E 233	*supprimé par *3**		
E 234	*21 Nisine [1]	Gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires	3 mg/kg
		Fromage affiné et fromage fondu	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
		*3 *Mascarpone*	10 mg/kg 3*
		Oeufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou oeuf entier)	6,25 mg/l 21*
E 235	Natamycine (pimaricine)	Traitement en surface : - des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle - des saucisses sèches et saucissons secs	1 mg/dm^2 de surface (absent à 5 mm de profondeur)
E 239	Hexaméthylènetétramine	Fromage *Provolone*	Taux résiduel de 25 mg/kg exprimé en formaldéhyde
E 242	Dicarbonate de diméthyle	*21 Boissons aromatisées sans alcool Vins sans alcool Concentré liquide de thé Cidre, poiré, vins de fruits Vins à teneur réduite en alcool Boissons à base de vin et produits régis par le règlement (CEE) n° 1601/91	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables 250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables 21*
E 284	Acide borique	Oeufs d'esturgeon (caviar)	4 g/kg exprimé en acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)		

1 La présence de cette substance est admise dans certains fromages obtenus par un processus de fermentation.

*16

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en $NaNO_2$)	Dose résiduelle maximale (exprimée en $NaNO_2$)
E 249	Nitrite de potassium (x)	Produits à base de viande	150 mg/kg	
E 250	Nitrite de sodium (x)	Produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) (y)	100 mg/kg	
		Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1): *Wiltshire bacon* (1.1); *Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira et Cabeça (salgados), Toucinho fumado* (1.2); et produits similaires *Wiltshire ham* (1.1); et produits similaires *Rohschinken nassgepökelt* (1.6); et produits similaires *Cured tongue* (1.3)		175 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg
		Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2): *Dry cured bacon* (2.1); et produits similaires *Dry cured ham* (2.1); *Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* (2.2); *Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo* (2.3); et produits similaires *Rohschinken trockengepökelt* (2.5); et produits similaires		175 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg
		Autres produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle (3): *Vysočina* *Selský salám* *Turistický trvanlivý salám* *Poličan* *Herkules* *Lovecký salám* *Dunajská klobása* *Paprikáš* (3.5); et produits similaires *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* (3.1); et produits similaires *Jellied veal et brisket* (3.2)	180 mg/kg	50 mg/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en $NaNO_3$)	Dose résiduelle maximale (exprimée en $NaNO_3$)
E 251 E 252	Nitrate de sodium (z) Nitrate de potassium (z)	Produits à base de viande non traités thermiquement	150 mg/kg	
		Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1): *Kylmäsavustettu poronliha*; *Kallrökt renkött* (1.4); *Wiltshire bacon et Wiltshire ham* (1.1); *Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados),* *Toucinho fumado* (1.2); *Rohschinken nassgepökelt* (1.6); et produits similaires *Bacon, filet de bacon* (1.5) et produits similaires *Cured tongue* (1.3)	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté) 10 mg/kg
		Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2): *Dry cured bacon et Dry cured ham* (2.1); *Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* (2.2); *Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo* (2.3); *Rohschinken trockengepökelt* (2.5); et produits similaires *Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires* (2.4)		250 mg/kg 250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté)
		Autres produits à base de viande, traités en salaison de manière traditionnelle (3): *Rohwürste (Salami et Kantwurst)* (3.3); *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* (3.1); et produits similaires *Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación* (3.4); *Saucissons secs* (3.6); et produits similaires	300 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté) 250 mg/kg 250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté)	250 mg/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en $NaNO_3$)	Dose résiduelle maximale (exprimée en $NaNO_3$)
		Jellied veal et brisket (3.2);		10 mg/kg
		Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle	150 mg/kg dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau	
		Succédané de fromage à base de produits laitiers		
		Harengs au vinaigre et sprats	500 mg/kg	

(x) Lorsqu'il est étiqueté « pour usage alimentaire », le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.
(y) La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans 1 000 conserves à une spore dans 1 000 conserves).
(z) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
(1) Les produits à base de viande sont immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
(1.1) Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
(1.2) Immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
(1.3) Immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.
(1.4) Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.
(1.5) Le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
(1.6) La durée de saumurage dépend de la forme et de la masse des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg ; vient ensuite la stabilisation-maturation.
(2) Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
(2.1) Salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
(2.2) Salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
(2.3) Salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.
(2.4) Salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation-affinage de 45 jours à 18 mois.
(2.5) La durée de salaison dépend de la forme et de la masse des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours ; vient ensuite la stabilisation-maturation.
(3) Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson. Les produits peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
(3.1) Salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et de la masse des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours ; vient ensuite la stabilisation-maturation.

(3.2) Une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
(3.3) Le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines de moins de 1,7.
(3.4) Période de maturation d'au moins 30 jours.
(3.5) Cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.
(3.6) Saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation-affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. » **16***

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 280	Acide propionique	Pain tranché et pain de seigle préemballés	3 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 281	Propionate de sodium	Pain à valeur énergétique réduite	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 282	Propionate de calcium	Pain partiellement cuit et préemballé	
E 283	Propionate de potassium[1]	Produits de la boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65	
		Rolls, *buns* et *pitta* préemballés	
		Christmas pudding	1 000 mg/kg exprimé en acide propionique
		Pain préemballé	
		3 *PØlsebrØd, boller et dansk flutes préemballés*	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique 3*
		Fromages et substituts de fromages (traitement en surface uniquement)	*quantum satis* 3*
E 1105	Lysozyme	Fromage affiné	*quantum satis*
		12 Vin conformément au règlement (CE) n° 1493/1999 et à son règlement d'application (CE) n° 1622/2000	pour mémoire 12*

[1] La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

QUATRIÈME PARTIE

Autres antioxygènes

Notes :

[*15] Le signe * dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité : lorsque des mélanges de gallates, de BHQT, de BHA et de BHT sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion. [15*]

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE (mg/kg)
[*15] E 310	Gallate de propyle	Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique.	200* (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange).
E311	Gallate d'octyle		
E312	Gallate de dodécyle		
E319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive	100* (BHT). Exprimé par rapport à la matière grasse dans les deux cas.
E320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton.	
E321	Butylhydroxytoluène (BHT)	Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries. Amuse-gueules à base de céréales. Lait en poudre pour distributeurs automatiques.	200 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange).
		Soupes, potages et bouillons déshydratés. Sauces. Viande déshydratée. Fruits à coque transformés. Céréales précuites.	Exprimée par rapport à la matière grasse.
		Assaisonnements et condiments.	200 (gallates et BHA, seuls ou en mélange), exprimée par rapport à la matière grasse.
		Pommes de terre déshydratées.	25 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange).
		Chewing gum. Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006.	400 (gallates, BHQT, BHT et BHA, seuls ou en mélange).

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE (mg/kg)
		Huiles essentielles.	1 000 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange).
		Arômes autres que les huiles essentielles.	100* (gallates, seuls ou en mélange). 200* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange). [15*]
E 315 E 316	Acide érythorbique Erythorbate de sodium	[*12] Produits de charcuterie et de salaison et produits de viande en conserve [12*]	500 exprimé en acide érythorbique
		Produits de poisson en conserve et en semi-conserve	1 500 exprimé en acide érythorbique
		Poissons à peau rouge congelés et surgelés	
[*21] E 392	Extraits de romarin	Huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement	30 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Huiles de poisson et huile d'algue	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Saindoux, graisses de boeuf, de volaille, de mouton et de porc Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive Amuse-gueules (à base de céréales, de pommes de terre ou d'amidon)	
		Sauces	100 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Produits de boulangerie fine	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE (mg/kg)
		Compléments alimentaires au sens du décret n° 2006-352 du 20 mars 2006	400 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Pommes de terre déshydratées Ovoproduits Chewing-gum	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Lait en poudre pour distributeurs automatiques Assaisonnements et condiments Fruits à coque transformés	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Soupes, potages et bouillons déshydratés	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Viande déshydratée	150 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Produits à base de viande et de poisson, à l'exception de la viande déshydratée et des saucissons secs	150 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Saucissons secs	100 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Arômes	1 000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées	30 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) [21*]
[12] E 310 E 311 E 312	Gallate de propyle Gallate d'octyle Gallate de dodécyle	Huiles essentielles	1000 mg/kg (gallates et BHA, seuls ou en mélange)
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg (gallates, seuls ou en mélange) ou 200 mg/kg (BHA) [12*]
[*15] E 586	4-Hexylrésorcinol	Crustacés frais, congelés et surgelés.	2 mg/kg sous forme de résidus dans la chair des crustacés. [15*]

ANNEXE III - D

Autres additifs autorisés

Note

Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 297	Acide fumarique	Vin importés conformément au règlement (CEE) n°1873/84 du 28 juin 1984 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87	
		Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2,5 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Desserts de type gelée Desserts aromatisés aux fruits Mélange déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	4 g/kg
		Poudres instantanées pour boissons à base de fruits	1 g/l
		[*3] Préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions	1 g/kg [3*]
		Gommes à mâcher	2 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
*15	Dans les utilisations suivantes, l'acide phosphorique et les phosphates (E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 et E 452) peuvent être utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale ajoutée est indiquée en P_2O_5		
E 338	Acide phosphorique	Boissons aromatisées sans alcool	700 mg/l
E 339	Phosphates de sodium	Lait stérilisé et UHT	1 g/l
	i) Phosphate monosodique ii) Phosphate disodique iii) Phosphate trisodique	Fruits confits	800 mg/kg
		Préparations à base de fruits	800 mg/kg
E 340	Phosphates de potassium	Arômes	40 g/kg
	i) Phosphate monopotassique ii) Phosphate dipotassique iii) Phosphate trisodique	Lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche	1g/kg
		Lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche	1,5 g/kg
E 341	Phosphates de calcium		
	i)Phosphate monocalcique ii) Phosphate dicalcique iii) Phosphate tricalcique	Lait en poudre et lait écrémé en poudre	2,5 g/kg
		Crème de lait pasteurisée, stérilisée et UHT	5 g/kg
E 343	Phosphates de magnésium	Crème de lait fouettée et produits similaires à base de matières grasses végétales	5 g/kg
	i)Phosphate monomagnésique ii)Phosphate dimagnésique	Fromages non affinés (à l'exception de la Mozzarella)	2 g/kg
E 450	Diphosphates		
	i) Diphosphate disodique ii) Diphosphate trisodique iii) diphosphate tétrasodique iv) Diphosphate tétrapotassique v) Diphosphate dicalcique vi) Dihydrogéno-diphosphate de calcium	Fromages fondus et substituts de fromages fondus	20 g/kg
		Produits de viande	5 g/kg
		Boissons destinées aux sportifs et eaux de table préparées	0,5 g/l
		15 Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 15	*quantum satis*
		Sel et produits de remplacement du sel	10 g/kg
E 451	Triphosphates	Boissons à base de protéines végétales	20 g/l
	i) Triphosphate pentasodique ii) Triphosphate pentapotassique	*21 Boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs 21*	4 g/kg 21*
		Blanchisseurs de boissons	30 g/kg
		Blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques	50 g/kg
E 452	Polyphosphates	Glaces de consommation	1 g/kg
	i) Polyphosphates sodique ii) Polyphosphate potassique iii) Polyphosphate calco-sodique iv) Polyphosphate calcique	Desserts	3 g/kg
		Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	7 g/kg
		Produits de boulangerie fine	20 g/kg
		Farine	2,5 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Farine avec poudre à lever	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Oeufs liquides (blancs, jaunes, ou oeufs entiers)	10 g/kg
		Sauces	5g/kg
		Soupes, potages et bouillons	3 g/kg
		Thé instantané et infusions instantanées	2 g/kg
		Gommes à mâcher	*quantum satis*
		Denrées alimentaires en poudre	10 g/kg
		Boissons cacaotées et maltées à base de produits laitiers	2 g/l
		Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière	1 g/l
		Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg
		Amuse-gueule	5 g/kg
		Surimi	1g/kg
		Pâté de poissons et de crustacés	5g/kg
		Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces ; produits similaires)	3g/kg
		Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière	5 g/kg
		Enrobages pour viandes et produits végétaux	4g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Sucre glace	10 g/kg
		Nouilles asiatiques	2 g/kg
		Pâtes à frire	12 g/kg
		Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés	5 g/kg
		Mollusques et crustacés non transformés et transformés, congelés et surgelés	5 g/kg
		Produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés) et pommes de terre précuites, congelées et surgelées	5 g/kg
		Matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre	5 g/kg
		Beurre de crème acide	2 g/kg
		Produits de crustacés en conserves	1 g/kg
		Emulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie	30 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Boissons à base de café pour distributeurs automatiques	2 g/l [15*]
E 431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Vin importé conformément au règlement (CEE) n°1873/84 du 28 juin 1984 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratique oenologiques non prévues par le règlement (CEE) 822/87	
[*3] E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	[*15] Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006, fournis sous forme solide [15*]	30 g/kg [3*]
E 353	Acide métatartrique	Vin conformément aux règlements (CEE) n°822/87 du 28 juin 1987,, (CEE) n°4252/88 du 21 décembre 1988 et(CEE) n°2332/92 du 13 juillet 1992 et à leurs règlements d'application	
		Made wine	100 mg/l
E 355	Acide adipique	Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2g/kg
E 356	Adipate de sodium	Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	1 g/kg
E 357	Adipate de potassium	Desserts de type gelée	6 g/kg
		Desserts aromatisés aux fruits	1 g/kg
		Poudres pour la préparation ménagère de boissons	10 g/l exprimé en acide adipique
E 363	Acide succinique	Desserts	6 g/kg
		Soupes, potages et bouillons	5 g/kg
		Poudres pour la préparation ménagère de boissons	3 g/l
E 385	[*15] Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	Sauces émulsionnées	75 mg/kg
		Légumineuses, légumes, champignons et artichauts en conserve	250 mg/kg
		Crustacés et mollusques en conserve	75 mg/kg
		Poissons en conserve	75 mg/kg
		Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94*, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %.	100 mg/kg
		Crustacés congelés et surgelés	75 mg/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Libamáj, egészben és tömbben.	250 mg/kg [15*]
E 405	Alginate de propane-1, 2-diol	Emulsions de matières grasses	3 g/kg
		Produits de boulangerie fine	2 g/kg
		Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts	5 g/kg
		Confiseries	1,5 g/kg
		Glaces de consommation à l'eau	3 g/kg
		Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	3 g/kg
		Sauces	8 g/kg
		Bière	100 mg/l
		Gommes à mâcher	5 g/kg
		Préparations de fruits et légumes	5 g/kg
		Boissons aromatisées sans alcool	300 mg/l
		Liqueurs émulsionnées	10 g/l
		[*15] Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens du décret du 29 août 1991 [15*] ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1,2 g/kg
		[*15] Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 [15*]	1 g/kg
		[*3] Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	100 mg/l [3*]
E 416	Gomme Karaya	Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	5 g/kg
		Enrobages pour fruits à coque	10 g/kg
		Fourrages, nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Sauces émulsionnées	10 g/kg
		Liqueurs à base d'oeufs	10 g/l
		[*15] Compléments alimentaires au sens du décret du	*quantum satis*

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		25 mars 2006 [15*] Gommes à mâcher [*12] Arômes	5 g/kg 50 g/kg [12*]
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sirop de sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol i) Maltitol ii) Sirop de maltitol Lactitol Xylitol	[*1] Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 11, paragraphe 3 et à l'art. 13) [1*] Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés Liqueurs	*quantum satis* (à des fins autres que l'édulcoration)
[*15] E 968	Erythritol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 11, paragraphe 3, et à l'article 13). Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés. Liqueurs.	*quantum satis*. *quantum satis.* *quantum satis*. A des fins autres que l'édulcoration [15*]
[*21] E 427	Gomme cassia	Glaces de consommation Produits à base de lait fermenté à l'exception des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants non aromatisés Desserts à base de produits laitiers et produits similaires Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts Fromage fondu Sauces et sauces pour salades Soupes, potages et bouillons déshydratés	2 500 mg/kg
		Produits à base de viande ayant subi un traitement thermique	1 500 mg/kg [21*]

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20) Monooléate de polyoxéthylène sorbitane (polysorbate 80) Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40) Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60) Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)	Produits de boulangerie fine	3 g/kg
		Emulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Glaces de consommation	1 g/kg
		Desserts	3 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
		Soupes et potages	1 g/kg
		Gommes à mâcher	5 g/kg
		[15] Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 [15]	*quantum satis*
		[15] Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens du décret du 29 août 1991 [15] ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1 g/kg seul ou en mélange
		*[12] Arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices *	10 g / kg
		Denrées contenant des arômes de fumée liquides et arômes à base d'oléorésines d'épices	1 g / kg
*	On entend par "oléorésines d'épices", les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice". [12*]		
E 442	Phosphatides d'ammonium	*[3] Produits à base de chocolat et de cacao, au sens du décret n°76-692, y compris fourrages	10 g/kg
		Confiseries à base de cacao	10 g/kg [3*]
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	Boissons troubles aromatisées sans alcool	300 mg/l
		*[12] Boissons spiritueuses aromati-sées, troubles, d'un titre alcoolique volumétrique inférieur à 15%	300 mg/l [12*]
E 445	Esters glycériques de résine de bois	Boissons troubles aromatisées sans alcool	100 mg/l
		*[3] Traitement en surface des agrumes	50 mg/kg [3*]
		*[7] Boissons spiritueuses troubles conformément au règlement (CEE) n°1576/89 du Conseil établissant les règles générales relatives à la définition, à la description et à la présentation des boissons spriritueuses (*)	100 mg/l
		Boissons spiritueuses troubles contenant moins de 15 % d'alcool en volume	100 mg/l [7*]

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 473	Sucroesters d'acides gras	Café liquide conditionné	1 g/l
E 474	Sucroglycérides	Produits de viande ayant subi un traitement thermique	5 g/kg (par rapport à la matière grasse)
		Emulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Produits de boulangerie fine	10 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	20 g/kg
		Glaces de consommation	5 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Sauces	10 g/l
		Soupes, potages et bouillons	2 g/l
		Fruits frais, traitement en surface	*quantum satis*
		Boissons sans alcool à base d'anis	5 g/l
		Boissons sans alcool à la noix de coco et aux amandes	5 g/l
		Boissons spiritueuses (à l'exclusion du vin et de la bière)	5 g/l
		Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes	10 g/l
		Boissons à base de produits laitiers	5 g/l
		[15] Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 [15]	*quantum satis*
		[15] Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens du décret du 29 août 1991 [15] ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg
		Gommes à mâcher	10 g/kg
		*[3] Substituts de crème	5 g/kg
		Crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses	5 g/kg [3*] seuls ou en mélange
E 475	Esters polyglycériques d'acides	Produits de boulangerie fine	10 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
	gras	Liqueurs émulsionnées	5 g/l
		Produits à base d'oeufs	1 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	0,5 g/kg
		Gommes à mâcher	5 g/kg
		Emulsions de matières grasses	5 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Confiseries	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		[15] Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 [15]	*quantum satis*
		[15] Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens du décret du 29 août 1991 [15] ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg
		Céréales de type « Granola » pour le petit déjeuner	10 g/kg
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	*[3] Matières grasses tartinables, au sens des annexes A, B et C du règlement (CE) n° 2991/94, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %	4 g/kg
		Produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %	4 g/kg
		Sauces pour salade	4 g/kg *[3]*
		Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	5 g/kg
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	Produits de boulangerie fine	5 g/kg
		Emulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	1 g/kg
		Glaces de consommation	3 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Nappages fouettés pour desserts (autres que la	30 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		crème)	
		15 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens du décret du 29 août 1991 15; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1 g/kg
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsions de matières grasses pour friture	5 g/kg
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	Produits de boulangerie fine	5 g/kg
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium	Riz à cuisson rapide	4 g/kg
		Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg
		Liqueurs émulsionnées	8 g/l
		Spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15% vol	8 g/l
		Amuse-gueule à base de céréales	2 g/kg
		Gommes à mâcher	2 g/kg
		Emulsions de matières grasses	10 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Confiseries de sucres	5 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	3 g/kg
		Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	5 g/kg
		Produits de viande hachée et en cubes en conserve	4 g/kg
		Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes	2 g/l
		15 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens du décret du 29 août 1991 15 ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	2 g/kg
		Pain (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe IIIB)	3 g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg seul ou en mélange

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 483	Tartrate de stéaryle	Produits de boulangerie (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe III B)	4 g/kg
		Desserts	5 g/kg
E 491	Monostéarate de sorbitane	Produits de boulangerie fine	10 g/kg
E 492	Tristéarate de sorbitane	Nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine	5 g/kg
E 493	Monolaurate de sorbitane	Marmelade en gelée	25 mg/kg (pour E 493 uniquement)
E 494	Monooléate de sorbitane		
E 495	Monopalmitate de sorbitane	Emulsions de matières grasses	10 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	5 g/kg
		Concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes	0,5 g/kg
		Glaces de consommation	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	10 g/kg (pour E 492 uniquement)
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
		[15] Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 [15]	*quantum satis*
		Levures de boulangerie	*quantum satis*
		Gommes à mâcher	5 g/kg
		[15] Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens du décret du 29 août 1991 [15] ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg
		Pour E 491 uniquement (pour mémoire), vin conformément au règlement (CEE) n°1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87	seul ou en mélange
		*[12] confiseries	5 g/kg *[12]*

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 512	Chlorure d'étain	Asperges blanches en conserve	25 mg/kg en Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Sulfate d'aluminium Sulfate d'aluminium sodique Sulfate d'aluminium potassique Sulfate d'aluminium ammonique	Blanc d'oeuf Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés	30 mg/kg 200 mg/kg seul ou en mélange exprimé en aluminium
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	Produits de boulangerie fine (*scones* et génoiserie uniquement)	1 g/kg exprimé en aluminium
E 535 E 536 E 538	Ferrocyanure de sodium Ferrocyanure de potassium Ferrocyanure de calcium	Sel et ses produits de remplacement	seul ou en mélange 20 mg/kg en ferrocyanure de potassium anhydre
*12 E 551	Dioxyde de silicium	Arômes	50 g/kg 12*
E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556 E 559	Dioxyde de silicium Silicate de calcium i) Silicate de magnésium ii) *1 Trisilicate de magnésium 1 1* Talc [1] Silicate alumino-sodique Silicate alumino-potassique Silicate alumino-calcique Silicate d'aluminium (kaolin)	Denrées alimentaires séchées en poudre (y compris les sucres) Sel et ses produits de remplacement *15 Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 15* Denrées alimentaires en comprimés, en pastilles et en dragées *3 Fromage à pâte dure, à pâte demi-dure et fondu, râpé ou en tranches Substituts de fromage râpé ou en tranches et substituts de fromage fondu *3 Assaisonnements Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement) (*) Matières grasses tartinables pour enduire les moules à pâtisserie	10 g/kg 10 g/kg *quantum satis* *quantum satis* 10 g/kg 3* 30 g/kg *quantum satis* 30 g/kg 3*

[1] Sans amiante

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
[*3] (*) la désignation « Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement) » remplace « Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement) » dans l'arrêté du 2 octobre 1997 [3*]			
		Gommes à mâcher Riz Saucisses et saucissons secs (traitement en surface uniquement) Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement)	*quantum satis (pour E 553b uniquement)*
E 579	Gluconate ferreux	Olives noircies par oxydation	150 mg/kg en Fe
E 585	Lactate ferreux		
E 620	Acide glutamique	[*1] Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 11 ; paragraphe 3 et à l'article 13) [1*]	10 g/kg seul ou en mélange
E 621	Glutamate monosodique		
E 622	Glutamate monopotassique		
E 623	Diglutamate de calcium	Condiments et assaisonnements	*quantum satis*
E 624	Glutamate d'ammonium		
E 625	Diglutamate de magnésium		
E 626	Acide guanylique	[*1] Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 11, paragraphe 3 et à l'article 13) [1*]	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique
E 627	Guanylate disodique		
E 628	Guanylate dipotassique		
E 629	Guanylate de calcium		
E 630	Acide inosinique		
E 631	Inosinate disodique		
E 632	Inosinate dipotassique	Assaisonnements et condiments	*quantum satis*
E 633	Inosinate de calcium		
E 634	5'-ribonucléotide calcique		
E 635	5'-ribonucléotide disodique		
[*7] E 650	Acétate de zinc	Gommes à mâcher	1 000 mg/kg [7*]
E 900	Diméthylpolysiloxane	Confitures, gelées et marmelades au sens du décret n°85-872 et pâtes à tartiner similaires à base de	10 mg/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	
		Soupes, potages et bouillons	10 mg/kg
		Huiles et matières grasses destinées à la friture	10 mg/kg
		Confiseries (à l'exception du chocolat)	10 mg/kg
		Boissons aromatisées sans alcool	10 mg/l
		Jus d'ananas	10 mg/l
		Fruits et légumes en conserve	10 mg/kg
		Gommes à mâcher	100 mg/kg
		Vins (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n°1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87	
		Sod... Saft	10 mg/l
		Pâte à frire	10 mg/kg
		*[3] cidre à l'exclusion du cidre bouché	10 mg/l [3*]
		*[12] Arômes	10 mg/kg [12*]
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	Comme agents d'enrobage uniquement pour	*quantum satis*
E 902	Cire de candelilla	- Confiseries (y compris le chocolat)	
E 904	Shellac	- Petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat	
		- Amuse-gueule	
		- Fruits à coque	
		- Grains de café	
		[21] - Gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée (uniquement pour l'additif E 901) [21]	
		[15] Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 [15]	*quantum satis*
		Agrumes, melons, pommes et poires frais (traitement en surface uniquement)	*quantum satis*

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		*[3] Pêches et ananas (traitement en surface uniquement)	*quantum satis* [3*]
		*[21] Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool (uniquement pour l'additif E 901)	0,2 g/kg dans la boisson aromatisée [21*]
*[12] E 903	Cire de carnauba	Comme agents d'enrobage uniquement:	
		- confiseries (y compris le chocolat)	500 mg/kg
			1200 mg/kg (pour le chewing-gum seulement)
		- petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat	200 mg/kg
		- amuse-gueule	200 mg/kg
		- fruits à coque	200 mg/kg
		- grains de café	200 mg/kg
		- compléments alimentaires	200 mg/kg
		- agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas frais (traitement en surface uniquement)	200 mg/kg [12*]
E 912	Esters de l'acide montanique	Agrumes frais (traitement en surface uniquement)	*quantum satis*
E 914	Cire de polyéthylène oxydée	*[3] Melons, mangues, papayes, avocats et ananas frais (traitement en surface uniquement)	*quantum satis* [3*]
E 920	*(supprimé par *3*)*		
E 927b	Carbamide	Gommes à mâcher sans sucres ajoutés	30 g/kg
*[7] E943a	Butane	Huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement)	*quantum satis*
E 943 b	Isobutane	Emulsions à base d'eau à vaporiser	
E 944	Propane		[7*]
E 950	Acesulfame-K	Gommes à mâcher avec sucres ajoutés	800 mg/kg
E 951	Aspartame		2 500 mg/kg
E 957	Thaumatine		10 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement) [1]
*[3]E 957	Thaumatine	Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau	0,5 mg/l
			5 mg/kg

[1] Si E 950, E 951, E 957 et E 959 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'eux est réduite en proportion.

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Desserts – laitiers et non laitiers	(comme exhausteur de goût uniquement) [3*]
E 959	Néohespéridine DC	Gommes à mâcher avec sucres ajoutés	150 mg/kg [1]
		[*3] Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94	5 mg/kg [3*]
		Produits à base de viande	5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
		Gelées de fruits	
		Protéines végétales	
[*21] E 961	Néotame	Boissons aromatisées à base d'eau, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	2 mg/l en tant qu'exhausteur de goût
		Boissons à base de lait et produits dérivés du lait ou boissons à base de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	2 mg/l en tant qu'exhausteur de goût
		"Snacks" : amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de fruits à coque enrobés, prêts à être consommés, préemballés et contenant certains arômes	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Microconfiserie pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Chewing-gum avec sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Sauces	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Compléments alimentaires au sens du décret n°2006-352 du 20 mars 2006 fournis sous forme liquide	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Compléments alimentaires au sens du décret n° 2006-352 du 20 mars 2006 fournis sous forme solide	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Compléments alimentaires au sens du décret n° 2006-352 du 20 mars 2006 à base de vitamines et/ou d'éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à ne pas mâcher	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût [21*]
E 999	Extraits de quillaia	Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau	200 mg/l calculé en extrait anhydre
		[*3] Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	200 mg/l calculé en extrait anhydre [3*]
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidone Polyvinylpolypyrrolidone	[*15] Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006 en comprimés et en dragées [15*]	*quantum satis*
[*21]E 1203	Alcool polyvinylique	Compléments alimentaires au sens du décret n° 2006-352 du 20 mars 2006, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	18 g/kg [21*]
E 1505	Citrate de triéthyle	[*21] Compléments alimentaires au sens du décret n° 2006-352 du 20 mars 2006, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	3,5 g/kg
		Blanc d'oeuf séché	*quantum satis* [21*]
[*3]E 905	Cire microcristalline	Traitement en surface de : - Confiseries, à l'exclusion du chocolat - Gommes à mâcher - Melon, papayes, mangues et avocats	*quantum satis*
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	Gommes à mâcher	*quantum satis*
E 459	Bêta-cyclodextrine	Denrées alimentaires en comprimés et en dragées	*quantum satis*
		[*12] Arômes enrobés dans les : - thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées - amuse-gueule aromatisés	500 mg/l 1 g/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant [12*]

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 425	Konjac (*) i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	*11 denrées alimentaires en général (à l'exclusion de celles visées à l'article 11, paragraphe 3, et des confiseries gélifiées, y compris les produits de gelée en minibarquettes) 11*	10 g/kg seul ou en mélange
(*) Ces substances ne peuvent être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion 3*			
*12 E 907	Poly-1-décène hydrogéné	Comme agents d'enrobage pour: - confiseries - fruits séchés	 2 g/kg 2 g/kg
E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	*15 Citrate de triéthyle Diacétate de glycéryle (diacétine) Triacétate de glycéryle (triacétine) Propanediol-1,2 (propylène glycol)	Arômes	3 g/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant ; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la dose maximale de E 1520 est de 1 g/l. 15*
E 1519	Alcool benzylique	Arômes pour: - liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés à base de produits vitivinicoles - confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine	 100 mg/l 250 mg/kg À partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant. 12*
*15 E426	Hémicellulose de soja	Boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail. Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006.	5 g/l 1,5 l

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Sauces émulsionnées.	30 g/l
		Produits de boulangerie fine préemballés, destinés à la vente au détail.	10 g/kg
		Nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail.	10 g/kg
		Riz prêt à être consommé et préemballé, destiné à la vente au détail.	10 g/kg
		Produits de pommes de terre et de riz transformés préemballés (y compris les produits transformés congelés, surgelés, réfrigérés et séchés), destinés à la vente au détail.	10 g/kg
		Produits d'œufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés.	10 g/kg
		Confiseries gélifiées, à l'exception des produits de gelée en minibarquettes.	10 g/kg [15*]
*15 E 1204	Pullulan	Compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006, présentés sous forme de gélules ou de comprimés.	*Quantum satis.*
		Microconfiseries sous forme de films, destinées à rafraîchir l'haleine.	*Quantum satis.*
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	Préparations de vitamines encapsulées dans les compléments alimentaires au sens du décret du 25 mars 2006.	35 g/kg dans le complément alimentaire. [15*]
*21 E 1521	Polyéthylène glycol	Compléments alimentaires au sens du décret n° 2006-352 du 20 mars 2006, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	10 g/kg [21*]

ANNEXE IV

Supports et solvants porteurs autorisés

*[N.D.L.E. : L'article 6 de l'arrêté *12* précise que les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 27 janvier 2006 conformes aux dispositions en vigueur avant cette date, mais non conformes aux dispositions apportées à cette annexe par ledit arrêté peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.]*

Note

Ne sont pas incluses dans cette liste :

1) Les substances généralement considérées comme des denrées alimentaires ;

2) *1 Les substances visées à l'article 10 ;1*

3) Les substances ayant essentiellement une fonction d'acidifiant ou de correcteur d'acidité, telles que l'acide citrique et l'hydroxyde d'ammonium.

N°E	NOM	USAGE RESTREINT
*7 E 1520	Propanediol -1,2 (propylène glycol)	Colorants, émulsifiants, antioxydants et enzymes (au maximum 1 g/kg dans la denrée alimentaire) 7*
E 422	Glycérol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
*15 E 968	Erythritol 15*	
E 400-404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	
E 406	Agar-agar	
E 407	Carraghénanes	
E 410	Farine de graines de caroube	
E 412	Gomme guar	
E 413	Gomme adragante	

N°E	NOM	USAGE RESTREINT
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	
E 415	Gomme xanthane	
E 440	Pectines	
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate20)	Agents antimoussants
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)	
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)	
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)	
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)	
E 442	Phosphatides d'ammonium	Antioxygènes
E 460	Cellulose (microcristalline ou en poudre)	
E 461	Méthylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	
E 465	Méthyléthylcellulose	
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium	
*15 E 462	Ethylcellulose 15*	
E 322	Lécithines	Colorants et antioxygènes liposolubles
E 432-436	Polysorbates 20, 40, 60, 65 et 80	
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472e	Esters monoacéthyltartriques et diacéthyltartriques des mono-et diglycérides d'acides gras	
E 473	Sucroesters d'acides gras	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	

N°E	NOM	USAGE RESTREINT
E 491	Monostéarate de sorbitane	Colorants et antimoussants
E 492	Tristéarate de sorbitane	
E 493	Monolaurate de sorbitane	
E 494	Monooléate de sorbitane	
E 495	Monopalmitate de sorbitane	
E 1404	Amidon oxydé	
E 1410	Phosphate de monoamidon	
E 1412	Phosphate de diamidon	
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	
E 1420	Amidon acétylé	
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	
E 1440	Amidon hydroxypropylé	
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
E 170	Carbonates de calcium	
E 501	Carbonates de potassium	
E 504	Carbonates de magnésium	
E 508	Chlorure de potassium	
E 509	Chlorure de calcium	
E 511	Chlorure de magnésium	
E 514	Sulfate de sodium	
E 515	Sulfate de potassium	
E 516	Sulfate de calcium	
E 517	Sulfate d'ammonium	
E 341	Phosphates de calcium	
E 263	Acétate de calcium	
E 331	Citrates de sodium	
E 332	Citrates de potassium	
E 577	Gluconate de potassium	
E 640	Glycine et son sel de sodium	
E 1505	Citrate de triéthyle	
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	

N°E	NOM	USAGE RESTREINT
E 551 E 552	Dioxyde de siliciium Silicate de calcium	Emulsifiants et colorants, au maximum 5 % *15 Pour E 551 : dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment). 15*
E 553b E 558 E 559	Talc Bentonite Silicate d'aluminium (kaolin)	Colorants, au maximum 5 %
E 901	Cire d'abeille	Colorants
E 1200	Polydextrose	
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidone Polyvinylpolypyrrolidone	Edulcorants
*3 E 322 E 432 - 436 E 470 a E 471 E 491 - 495 E 570 E 900	Lécithines Polysorbates Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras Mono et diglycérides d'acides gras Sorbitanes Acides gras Diméthylpolysiloxane	Agents d'enrobage pour fruits
*21 E 1521	Polyéthylène glycol	Edulcorants 21*
E 425	Konjac i) gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	
E 459	Bêta-cyclodextrine	1 g/kg
E 1451	Amidon oxydé acétylé	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée *12 Gomme de cellulose réticulée 12*	Edulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique 3*	
*12 E 555	Silicate alumino-potassique	Dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (max. 90% par rapport au pigment) 12*

ANNEXE V

Additifs alimentaires autorisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

*[N.D.L.E. : L'article 6 de l'arrêté *12* précise que les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 27 janvier 2006 conformes aux dispositions en vigueur avant cette date, mais non conformes aux dispositions apportées à cette annexe par ledit arrêté peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.]*

Note

*3 Les préparations et les *15 préparations à base de céréales et aliments pour bébés 15* pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir les substances E 414 (gomme d'acacia ou gomme arabique) et E 551 (dioxyde de silicium) résultant de l'addition de préparations de nutriments contenant au maximum 150 g/kg de la substance E 414 et 10 g/kg de la substance E 551, ainsi que la substance E 421 (mannitol) lorsque celle-ci est utilisée comme support de la vitamine B 12 (pas moins de 1 part de B 12 pour 1 000 parts de mannitol). La quantité de E 414 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 10 mg/kg. 3*

*12 Les préparations et les *15 préparations à base de céréales et aliments pour bébés 15* pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 1450 (octényle succinate d'amidon sodique) résultant de l'ajout de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés. La quantité de E 1450 passant dans le produit prêt à la consommation ne doit pas dépasser 100 mg/kg à partir de préparations à base de vitamines et 1000 mg/kg à partir de préparations à base d'acides gras polyinsaturés. 12*

*3 Les préparations et les *15 préparations à base de céréales et aliments pour bébés 15* pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 301 (L-ascorbate de sodium) utilisée au niveau quantum satis dans des enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés. La quantité de E 301 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 75 mg/l. 3*

Les niveaux maximaux indiqués se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées préparées selon les instructions du fabricant.

PREMIÈRE PARTIE

Additifs alimentaires autorisés dans les préparations pour nourrissons en bonne santé

Notes

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication des laits acidifiés.

[*3] 2. Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajoutée à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres substances dans la denrée. [3*]

N°E	NOM	QUANTITE MAXIMALE
E 270	Acide lactique [forme L(+) seulement]	*quantum satis*
E 330	Acide citrique	*quantum satis*
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'annexe I de l'arrêté du 4 août 1986
E 306	Extrait riche en tocophérols	10 mg/l seul ou en mélange
E 307	Alpha-tocophérol	
E 308	Gamma-tocophérol	
E 309	Delta-tocophérol	
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l
[*3] E 304	Palmitate de L-ascorbyle	10 mg/l
E 331	Citrates de sodium	2 g/l
E 332	Citrates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 339	Orthophosphates de sodium	1 g/l exprimé en P_2O_5
E 340	Orthophosphates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 412	Gomme guar	1 g/l dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées et est conforme aux conditions fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et sont conformes aux conditions fixées par l'arrêté du 4 août 1986.
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés [3*]

DEUXIÈME PARTIE

Additifs alimentaires autorisés dans les préparations de suite pour nourrissons en bonne santé

Note

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de lait acidifié.

2. [*3] Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajoutée à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres substances dans la denrée. [3*]

3. Si l'on ajoute plus d'une des trois substances E 407, E 410 et E 412 à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée alimentaire est abaissé au prorata de la présence cumulée des autres substances dans cette denrée alimentaire.

N°E	NOM	QUANTITE MAXIMALE
E 270	Acide lactique [forme L(+) seulement	*quantum satis*
E 330	Acide citrique	*quantum satis*
E 306	Extrait riche en tocophérols	10 mg/l seul ou en mélange
E 307	Alpha-tocophérol	
E 308	Gamma-tocophérol	
E 309	Delta-tocophérol	
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'arrêté du 4 août 1986
E 440	Pectines	5 g/l uniquement dans les préparations de suite acidifiées
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l
E 407	Carraghénanes	0,3 g/l
E 410	Farine de graines de caroube	1 g/l
E 412	Gomme guar	1 g/l
[*3] E 304	Palmitate de L-ascorbyle	10 mg/l
E 331	Citrates de sodium	2 g/l
E 332	Citrates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 339	Orthophosphates de sodium	1 g/l exprimé en P_2O_5
E 340	Orthophosphates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et sont conformes aux conditions fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés [3*]

TROISIÈME PARTIE

Additifs alimentaires autorisés dans les [*15] préparations à base de céréales et aliments pour bébés [15*] pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé

N°E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 170	Carbonates de calcium	[*15] Préparations à base de céréales et aliments pour bébés [15*]	*quantum satis* (pour régulation du pH seulement)
E 260	Acide acétique		
E 261	Acétate de potassium		
E 262	Acétate de sodium		
E 263	Acétate de calcium		
E 270	Acide lactique [1]		
E 296	Acide malique [1]		
E 325	Lactate de sodium [1]		
E 326	Lactate de potassium[1]		
E 327	Lactate de calcium [1]		
E 330	Acide citrique		
E 331	Citrates de sodium		
E 332	Citrates de potassium		
E 333	Citrate de calcium		
E 507	Acide chlorydrique	[*15] Préparations à base de céréales et aliments pour bébés [15*]	
E 524	Hydroxyde de sodium		
E 525	Hydroxyde de potassium		
E 526	Hydroxyde de calcium		
[21] E 920	L-cystéine	Biscuits pour nourissons et enfants en bas âge	1 g/kg [21*]
E 500	Carbonates de sodium	[*15] Préparations à base de céréales et aliments pour bébés [15*]	*quantum satis* (seulement comme poudre à lever)
E 501	Carbonates de potassium		
E 503	Carbonates d'ammoniuim		

[1] Forme L(+) uniquement

N°E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
			seul ou en mélange, exprimé en acide ascorbique
E 300	Acide L-ascorbique	Boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes	0,3 g/kg
E 301	L-ascorbate de sodium		
E 302	L-ascorbate de calcium	Aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes	0,2 g/kg
E 304	Palmitate de L-ascorbyl	Céréales, biscuits, biscottes et aliments pour bébés contenant des matières grasses	0,1 g/kg seul ou en mélange
E 306	Extrait riche en tocophérols		
E 307	Alpha-tocophérol		
E 308	Gamma-tocophérol		
E 309	Delta-tocophérol		
E 338	Acide orthophosphorique	*15 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés 15*	1g/kg exprimé en P_2O_5 (pour régulation du pH seulement)
E 339	Orthophosphate de sodium	Céréales	1 g/kg
E 340	Orthophosphate de potassium		seul ou en mélange exprimé en P_2O_5
E 341	Orthophosphates de calcium		
E 322	Lécithines	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	10 g/kg
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Biscuits et biscottes Aliments de base de céréales Aliments pour bébés	5 g/kg seul ou en mélange
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycéries d'acides gras		
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 400	Acide alginique	Desserts Entremets	0,5 g/kg seul ou en mélange
E 401	Alginate de sodium		
E 402	Alginate de potassium		
E 404	Alginate de calcium		

N°E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 410	Farine de graines de caroube	*15 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés 15*	10 g/kg seul ou en mélange
E 412	Gomme de guar		
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	Aliments à base de céréales sans gluten	20 g/kg seul ou en mélange
E 415	Gomme xanthane		
E 440	Pectines		
E 551	Dioxyde de silicium	Céréales sèches	2 g/kg
E 334	Acide tartrique [1]	Biscuits et biscottes	5 g/kg sous forme de résidus
E 335	Tartrate de sodium [1]		
E 336	Tartrate de potassium [1]		
E 354	Tartrate de calcium [1]		
E 450a	Diphosphate disodique		
E 575	Glucono-delta-lactone		
E 1404	Amidon oxydé	*15 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés 15*	50 g/kg
E 1410	Phosphate de monoamidon		
E 1412	Phosphate de diamidon		
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé		
E 1420	Amidon acétylé		
E 1422	Adipate de diamidon acétylé		
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique		
*3E 333	Citrates de calcium (*)	Produits à base de fruits à faible teneur en sucre	*quantum satis*
E 341	Orthophosphates tricalciques (*)	Desserts à base de fruits	1 g/kg exprimé en P_2O_5
E 1451	Amidon oxydé acétylé	*15 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés 15*	50 g/kg 3*

3 (*) La note figurant à la quatrième partie n'est pas applicable. 3

QUATRIÈME PARTIE

12 additifs alimentaires autorisés dans les aliments diététiques pour nourrissons et enfants en bas âge destinés à des fins médicales spéciales, tels que définis dans l'arrêté du 20 septembre 2000 12

Les tableaux des premières, deuxième et troisième parties de l'annexe V sont d'application.

*3 N° E	NOM	QUANTITÉ MAXIMALE	CONDITIONS PARTICULIÈRES
E 401	Alginate de sodium	1 g/l	A partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
E 405	Alginate de propane-1, 2- diol	200 mg/l	A partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
E 410	Farine de graines de caroube	10 g/l	A partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
E 412	Gomme guar	10 g/l	A partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés, conformément aux conditions fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 415	Gomme xanthane	1,2 g/l	A partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
E 440	Pectines	10 g/l	A partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium	10 g/l ou kg	A partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5 g/l	A partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans

[*3] N° E	NOM	QUANTITÉ MAXIMALE	CONDITIONS PARTICULIÈRES
			protéines
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 g/l	Dans des préparations pour nourrissons et des préparations de suite pour nourrissons [3*]
[*12] E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide	À partir de la naissance [12*]
[*15] E 473	Sucroesters d'acides gras.	120 mg/l.	Produits contenant des protéines hydrolysées, des peptides et des amino-acides. [15*]